

上州牛 希少部位 数量限定メニュー

1頭からわずかしか取れない超レアな部位のステーキメニューです。

これらのメニューは、通常であればステーキ店でお目にかかることすらありません。

群馬の名産牛「上州牛」を1頭買いして初めて提供できるステーキメニューを当店がご用意しました!

数量限定なので、品切れの際はご了承下さいませ。



上州牛ミスジステーキ <肩甲骨の内側>

希少価値ランク ☆☆☆☆☆

100g **2,080円** オーダーカット
50g増量につき1,000円

さっぱり味で、とろけるように柔らかなお肉

1頭の牛から数百グラムしかとれない上質で幻のお肉。

赤身なのにキメ細かなサシが入っていて、とろける柔らかさで、もっちりとした食感。あっさりとした味わいで、後味もスッキリしています。

上州牛イチボステーキ <ランプ肉の一部>

希少価値ランク ☆☆☆☆

100g **1,880円** オーダーカット
50g増量につき900円

霜降りのうま味が濃厚な“食通”好みのステーキ

上州牛のうま味と甘みが味わえ、程よいお肉の食感が特徴です。

焼き上げると香ばしさが増し、焼肉よりも肉厚のステーキでイチボ本来の美味しさが楽しめます。



上州牛カミノミ ステーキ <バラ肉の一部>

希少価値ランク ☆☆☆

100g **1,680円** オーダーカット
50g増量につき800円

濃厚な味わいの上カルビステーキ

霜降りと赤身のバランスが取れており、とても柔らかいバラ肉の最上級赤身肉。

上州牛の甘みが味わえて、溢れんばかりのジューシーなお肉です。

上州牛ザブトンステーキ <肩ロースの一部>

希少価値ランク ☆☆☆

100g **1,880円** オーダーカット
50g増量につき900円

柔らかな特上ロースステーキ

サシが多く入っていますが、後味が上品でとろける食感とコクのある味わいが楽しめます。

焼肉店では特上ロースで提供されることが多く、厚切りのステーキにすると更なる質感が味わえます。

