

当店に届くまで「一度も冷凍されない」
品質・クオリティに自信あり

九州産 厳選和牛

『生ホルモン』



あつさり塩だれ



濃厚醤油だれ



ピリ辛味噌だれ

◎ 厳選生ホルモン3種盛り合わせ

750円

税込825円

生ホルモンの素材の味を楽しみたいなら「塩」、菜好牛のもみだれを使用した「醤油」、
ご飯が進む旨味の詰まった「辛味噌」の3種類の自家製たれでお楽しみいただけます。

※写真はイメージです。

単品生ホルモン

「タレ」または「塩」を
お選びください。

◎ 和牛丸腸

880円
税込968円

◎ 和牛上ホルモン

850円
税込935円

和牛テッチャン

850円
税込935円

和牛レバー

850円
税込935円

和牛ハツ

750円
税込825円

上ミノ【ニカラグア産】

900円
税込990円

和牛ミノ

900円
税込990円

和牛ハチノス

750円
税込825円

和牛赤センマイ

750円
税込825円

和牛センマイ

650円
税込715円

PREMIUM MENU

プレミアムメニュー

数量限定

黒毛和牛のタンや希少部位など、一頭からごくわずかししか取れない限定メニュー。
菜好牛でのみ堪能できるオリジナルの自信作をご堪能ください。



※写真は一人前です。

◎シャトーブリリアン

一人前

4980円

税込5478円

ハーフ

2680円

税込2948円

牛一頭から僅か3%ほどしか取れないヒレ肉、そのヒレ肉のさらに中心の部位。肉の女王・幻の部位の名に相応しいきめ細かく旨みと柔らかさをご堪能ください。



黒タン

◎黒ヤバタン

一人前

2600円

税込2860円

ハーフ

1380円

税込1518円

キメ細やかな部分のみを残しトリミングした極上の黒タン。
お値段以上の上質な肉質は、まさに黒タン史上一番ヤバいです。



◎和牛ハラミ

2480円

税込2728円

今やヒレ肉同等かそれ以上に入手が困難になった和牛のハラミ。程よい弾力でジューシーかつ濃厚な旨みをお楽しみ下さい。



※写真は一人前です。

◎サーロイン(塩 or タレ)

一人前

2680円

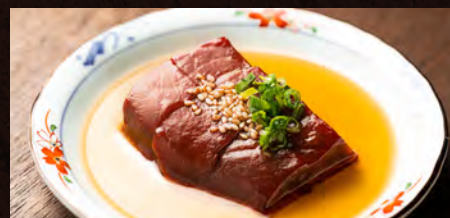
税込2948円

ハーフ

1480円

税込1628円

言わずと知れた牛肉の王様。きめ細かで芸術的な霜降り、肉の旨みと脂の甘みが相まった濃厚な味わいが特徴です。



◎鮮度抜群特選レバー

980円

税込1078円

好評につき限定復活! 鮮度抜群の生レバーを、
こだわりのごま油とお塩で召し上がれ。
※加熱してお召し上がりください。

黒タン

希少部位

◎黒並タン

旨味がとまらない! レモンとお塩でどうぞ。

1580円

税込1738円

◎黒タン付け根

ほどよい脂の甘みと、噛めば噛むほど増す旨み。

980円

税込1078円

◎リブローズ(塩 or タレ)

サーロインと並ぶ最上級部位。ツヤのある霜降りの美しさときめの細かさ、舌触りの柔らかさと上品な脂が特徴。

2080円

税込2288円

◎三角バラ(塩 or タレ)

特上カルビとして使用される事が多い。美しいサシが入りやすく、カルビの部位の中で1番旨いと言われる、通称バラの王様。

1980円

税込2178円