

黒毛和種・土佐あかうし・ブラウンスイス

三牛種熟成ステーキ食べ比べ

期間限定：9月7日～9月26日 売れきれ次第終了

9月に入りまして、丁度、同じ時期に個性の異なる黒毛和種・土佐あかうし・ブラウンスイス三牛種の熟成が仕上がります。この機会に是非お召し上がりください。

黒毛和種（やや霜降）

又三郎が最も信頼を寄せる岩手の農家さんが育てた丸っこくて俵のような体型をした小さなメス牛。黒毛和種ならではの甘い脂の風味とコクが特徴です。

土佐あかうし（やや赤身）

高知県のみで飼育される褐色の和牛。熟成と相性がよく、独特の香りと旨味が特徴です。

ブラウンスイス（赤身）

吉田牧場 × 梶岡牧場。カッチョカバ口などの美味しいチーズで有名な吉田牧場で生まれた雄牛を山口県の梶岡牧場で育てたブラウンスイス。

[ブラウンスイスについては、こちらをご覧ください→](#)

Menu

- ・ もも肉のユッケ
- ・ 熟成肉のコンソメスープ または スッポンスープ
- ・ フルーツトマトトリコッタチーズ（吉田牧場）
- ・ 熟成ステーキ 200g or 300g
- ・ カレー
- ・ デザート（グランドメニューからお好みで）
- ・ コーヒー

200g 1,4000円

300g 1,8000円

※お肉の量の増減はご相談ください

