

焼肉正肉系単品

わかりやすい! お肉 5段階評価!!
 1 2 3 4 5
 赤身 霜降り

首・肩ロースの部位

ネック(ネジ) ✓
 赤身で肉質はかたいですが肉の味は濃厚。

美崎牛 1,100円

マンジユウ ✓
 若干硬くなりますがモチモチしていて味わい深い部位。

美崎牛 2,000円

クラシタロース ✓
 きめが細かく風味良くやわらかいのが特長。

美崎牛 2,200円

ザブトン ✓
 サシも入り風味も後味にいやみがなくとろける食感と味わい。

美崎牛 2,500円

肩ロースカブリ ✓
 キメが細かくやわらかで、脂っこくなく上品な味わい。

美崎牛 1,300円

肩ロース芯 ✓
 お肉自体の風味をもっとも堪能できる部位。

美崎牛 2,500円

肩(ウデ)の部位

肩サンカク ✓
 歯応えがあるのに柔らかいお肉であっさりした美味しさ。

石垣美崎牛 国産牛
 1,800円 1,200円

クリ ✓
 余分な脂が少なく、上品で旨い味わいのお肉。

石垣美崎牛 国産牛
 1,500円 1,100円

ウアミスジ ✓
 丁寧な仕事をしないと変色しやすい部位ですが、赤身の柔らかい部位。

石垣美崎牛 国産牛
 1,200円 900円

ミスジ ✓
 1頭から2kgしかとれない希少部位木の葉の形で美しい霜降りでお肉の中でトロける感がたまりません。

石垣美崎牛 国産牛
 2,500円 1,800円

トウガラシ ✓
 噛むと味が染み出てくる赤身の王道といえる部位です。

石垣美崎牛 国産牛
 1,800円 1,200円

コサンカク ✓
 肩ロースと腕の境目についている希少部位です。

石垣美崎牛 国産牛
 1,800円 1,200円

スネ ✓
 筋が多い赤身ですが噛めば噛むほど味わいがあります。

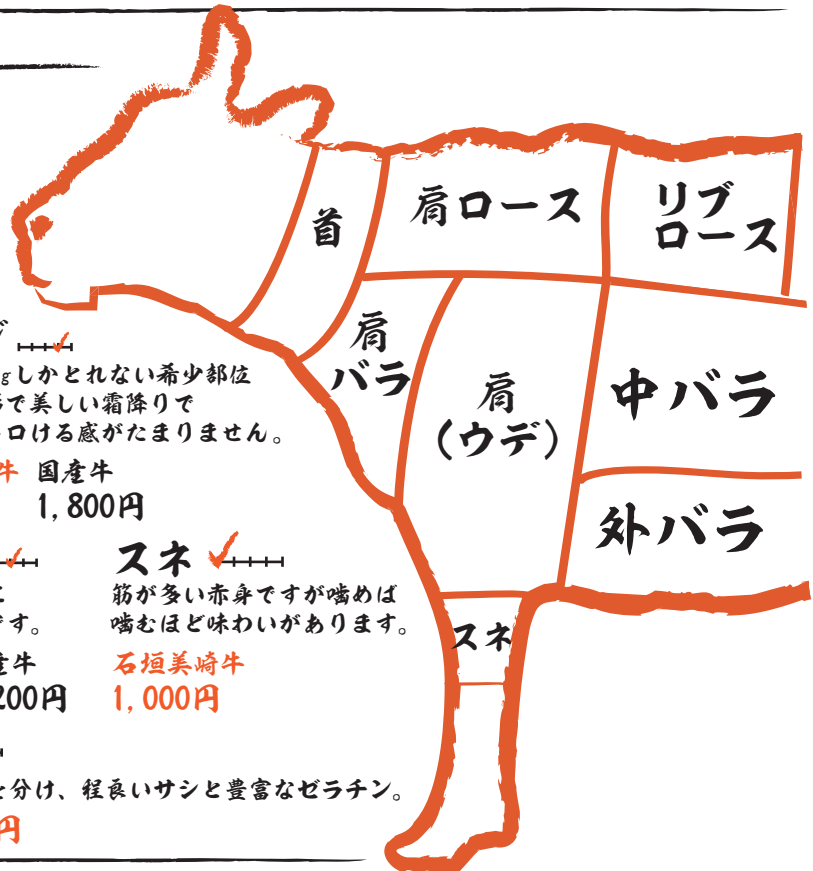
石垣美崎牛
 1,000円

ニノウデ ✓
 細かいスジがあるが柔らかく旨味がしっかりとしたお肉。

石垣美崎牛 国産牛
 1,100円 800円

コマクラ ✓
 薄い筋膜が細かく肉を分け、程良いサシと豊富なゼラチン。

石垣美崎牛 1,800円



お腹辺りの部位 肩バラ・外・中バラ(カルビ系)

カルビ ✓
 少し歯ごたえがありますが脂の旨さとコクをしっかりと堪能いただけます。

石垣美崎牛 国産牛
 1,300円 900円

中落ちカルビ ✓
 あばら骨の間のお肉、骨からの旨みをたっぷりと感じて噛む程に味がでます。

石垣美崎牛 国産牛
 1,200円 900円

ブリスケ ✓
 肩バラの真ん中の脂身に挟まれたジューシーでとても甘みがある部位。

石垣美崎牛 国産牛
 1,100円 800円

カッパ ✓
 食べてみて初めて分かる新食感。

石垣美崎牛 国産牛
 1,000円 800円

トロカルビ ✓
 カルビより脂の甘みがありこってりとした濃厚な味わい。

石垣美崎牛 国産牛
 1,500円 1,100円

インサイドスカート ✓
 牛の腹横筋(内ハラミ)ととても奥深い味わいがあります。

石垣美崎牛 国産牛
 1,600円 1,200円

ササニク ✓
 サシが良く入り柔らかく最高に美味しい焼肉部位。

石垣美崎牛 国産牛
 1,800円 1,200円

カイノミ ✓
 横膈腹から膈の付け根程よい霜降りと柔らかさで上品な美味しさの部位。

石垣美崎牛 国産牛
 2,000円 1,500円

タテバラ ✓
 普通のカルビよりさらに霜が入った特上カルビです。

石垣美崎牛 国産牛
 2,500円 1,800円

ヘッドバラ ✓
 バラ肉の中でも一番の霜サシが入った部位味も濃く味の保証は間違いなし

石垣美崎牛 国産牛
 2,500円 1,800円

三角バラ ✓
 美味しいサシが入りバラ肉の王様と呼ばれています。

石垣美崎牛
 2,500円

背中

リブローズ

旨味、柔らかさ、霜降りと一番バランスのとれた美味しい部位。

石垣美崎牛 国産牛
2,800円 1,700円

リブ芯

芯の部分で、脂にしっかりとした旨味があるやわらかい部位。

石垣美崎牛 国産牛
3,000円 1,800円

サーロイン

イギリスの王様が、サー(Sir)の称号を授けたことからサーロインと呼ぶように。柔らかで最高の肉質を誇ります。

石垣美崎牛 国産牛
3,900円 2,200円

リブローズカブリ

とてもジューシーでなるほど美味しいと納得できる旨味。

石垣美崎牛 国産牛
1,800円 1,200円

ヒレ

きめが細かく脂肪も少なく牛肉のうちで最も柔らかい最高の部位。

石垣美崎牛
4,500円

シャトーブリアン

一頭の牛のヒレの占める割合はおよそ3%、中央部の最も厚みのある一部分。

石垣美崎牛
6,000円

ヒレミニヨン

ヒレの端の部位。

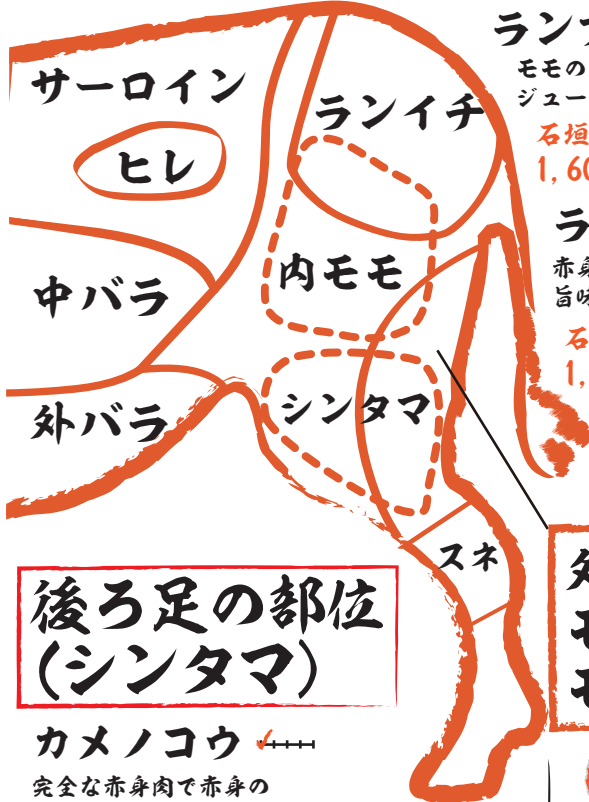
石垣美崎牛
3,000円

ヒレスジ

スジと言っても非常に柔らかくて美味しい。

石垣美崎牛
1,800円

お尻



ランプ

モモの中でも柔らかく赤身でジューシーかつ旨味のある部位。

石垣美崎牛 国産牛
1,600円 1,200円

ランカブリ

赤身肉で筋は少しありますが旨味は十分。

石垣美崎牛 国産牛
1,000円 800円

イチボ

適度な霜降りがあり柔らかくて味のある部位。軽く炙る程度が絶妙。

石垣美崎牛 国産牛
2,200円 1,500円

ネクタイ

純粋な赤身、見た目は良くないですが柔らかくヒレの様な触感。

石垣美崎牛 国産牛
1,200円 900円

メガネ

適度に噛み応えがありハラミの様で、最後はつるりと胃に落ちる柔らかな食感

石垣美崎牛 国産牛
1,200円 900円

後ろ足の部位 (外モモ)

ナカニク

赤身の肉で肉質も粗く硬いですが、鉄分が多いので貧血気味の方におすすめです。

石垣美崎牛
1,100円

ハバキ

肉質は柔らかいが肉塊が小さく筋が入り込んでいる赤身肉です。

石垣美崎牛
1,100円

マクラ

肉質はきめが粗く固めですが、タンパク質が豊富で栄養価が高い部位です。

石垣美崎牛
1,300円

センボンスジ

コリコリと軽い歯応えとあっさり味モモ肉に寄り添う部位。

石垣美崎牛
1,800円

後ろ足の部位 (シンタマ)

カメノコウ

完全な赤身肉で赤身のうまさ味が味わえる部位。

石垣美崎牛 国産牛
1,300円 1,000円

マル

脂分がもっとも少ないとてもヘルシーな赤身。

石垣美崎牛 国産牛
1,300円 1,000円

マルシン

内モモの肉の中央部分、特に柔らかいヘルシー赤身。

石垣美崎牛 国産牛
1,800円 1,200円

トモサンカク (ヒウチ)

味わい深く、とても柔らかいお肉で最も霜降りのサシが入っています。

石垣美崎牛 国産牛
2,200円 1,500円

後ろ足の部位 (内モモ)

オオモモ

華やかな霜降りですが脂も少ない美しい赤身。

石垣美崎牛
1,600円

コモモ

オオモモより肉質は柔らかめの赤身。

石垣美崎牛
1,600円

※国産牛は一部取扱っていない部位があります。
※部位によって数量を制限する場合がございます。
※お肉は十分に加熱してお召し上がりください。
※表示価格は全て税抜きです。