

①ハネシタ (ザブトン)

サシがびっしりが入っており
いい香りと脂身の甘みが特徴。

おすすめ

薬味 塩・山葵



②肩ロース芯

肩ロースの芯の部分。
濃厚な肉の味わいが特徴。

おすすめ

薬味 塩・山葵



③リブ巻き

リブロースの芯に巻かれている。
柔らかさと癖になる香り。

おすすめ

薬味 塩・山葵



④リブ芯

リブロースの芯。
濃厚な肉の味わいが特徴。

おすすめ

薬味 塩・山葵



⑤上ヒレ★シャトーブリアン

ほどける柔らかさの中に
極上の旨みと香りが特徴。

おすすめ

薬味 塩・山葵



⑦頸長筋 (けいちょうきん)

ネックの一部。噛めば噛むほど
旨みを感じられる。

おすすめ

薬味 タレ



⑨ミスジ

ウデの芯。コクがありながら後味
はすっきりしている。

おすすめ

薬味 さつと煮って
塩・山葵



⑩カキノミ

バラの中でヒレに近い部分。柔らかく
味のバランスもよくジューシー。

おすすめ

薬味 タレ



⑪フランク (ササミ)

外バラの一部でモモの付け根。
見た目は派手だが意外とさっぱり
しているのが特徴。

おすすめ

薬味 塩・山葵



⑫千本 (せんぼん)

外モモのハバキの一部。
赤身の旨みの強さが特徴。

おすすめ

薬味 塩・山葵



と州和牛 希少部位一覧

1皿約1.5人前量なのでみんなでシェアしてお得☆
是非お試しください◎

※写真はイメージです。カットや大きさは変わる場合がございます。

