

「志方牛の希少部位 三種食べ比べ」



【期間限定】 5月21日(月)～8月31日(金)

志方牛フエア

フロの目利きで厳選した肉質・脂質の良き

志方牛とは

品種は特に定めず全国から集めた牛を加古川食肉センターで処理し加古川食肉地方卸売市場で売買された牛肉が、志方牛と呼ばれています

志方牛食べつくし膳 ¥2,800

サラダ、ごはん、みそ汁、香のもの、デザート付き

厳選した希少部位三種をご用意しました！きめが細かく柔らかいことで人気です。お好みの焼き加減、ワイン塩、わさびレモンからしだし醤油でお召しあがりください



志方牛のローストビーフ丼 ¥2,000

温たま、みそ汁付、香のもの付き

志方牛を風味豊かな柔らかいローストビーフに！そして豪快にどんぶりに仕上げました和風特製ソースが肉の旨味を引き立てます

加西産トマトと志方牛すじ肉カレー ¥2,000 サラダ付き

加西特産のトマトと志方牛すじ肉のコラーゲン
レーション
スパイシーかつトマトのリコピンと牛すじ
のコラーゲンで驚きの美肌メニューに！

