



SIRLOIN

### 米沢牛 サーロインステーキセット (180g)

ライス・スープ・サラダ付 8,360円(税込) 単品7,960円(税込)

### 黒毛和牛 サーロインステーキセット (200g)

ライス・スープ・サラダ付 5,170円(税込) 単品4,770円(税込)

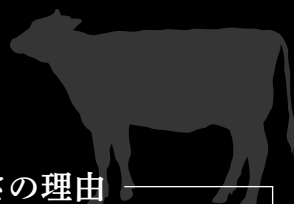
※単品でもご注文いただけます。シェアしてお召し上がりの場合は、ステーキをカットしてご提供できます。

#### サーロインとは

背中のリブローズからももに続く部位です。きめが細かく柔らかで、最高の肉質を誇ります。

# 米沢牛ステーキ

BEFF STEAK



#### 米沢牛の由来

明治4年、藩校興譲館(現在の米沢興譲館高校)に外国語教師として招かれた、英人ヘンリー・ダラス氏が、同8年任期を終えて横浜に帰る際に、米沢牛を持ち帰り、これを居留地の英人仲間にご馳走したところ、その美味にいたく感嘆し、米沢牛としての名声を世に博するきっかけとなりました。

#### 米沢牛の定義

米沢牛は厳格な定義が定められています。肉牛の種類は黒毛和種とし、置賜管内3市5町の畜産農家で18ヶ月以上肥育され、枝肉に証明印が押印された外観及び肉質・脂質が優れて条件を満たしているものを「米沢牛」といいます。

#### 米沢牛おいしさの理由

米沢牛のうまさは、和牛飼育に好適な気候(特に寒暖の厳しさのために脂肪のノリと肉の締りがよくなります。)そして、土壌、良質の牧草、きれいな水という最高の条件に加え優れた飼育技術と家族同様に注ぐ熟練農家の人々の愛情が相まって生み出されたものです。

# FILLET



#### フィレとは

牛1頭から僅かしかとれない、サーロインと並ぶ牛肉の最高部位です。きめが細かく柔らかい脂肪の少ないお肉です。

### 米沢牛 フィレスステーキセット (130g)

ライス・スープ・サラダ付 7,370円(税込) 単品6,970円(税込)

ちょっとだけ食べたい時にピッタリ

### 米沢牛 ミニフィレスステーキセット (100g)

ライス・スープ・サラダ付 5,610円(税込) 単品5,210円(税込)

※単品でもご注文いただけます。シェアしてお召し上がりの場合は、ステーキをカットしてご提供できます。

ひとり  
鍋

## 米沢牛 すき焼き膳

〈米沢牛 肩ロース 120g〉

ご飯・みそ汁・小鉢・香の物付 4,740円(税込)



米沢牛の中でも程よく脂のついた肩ロースを使用しています。かくし味に味噌を入れた特製割下が美味。

