

おおいた和牛はもっとも
選び抜かれた高級ブランド



おおいた和牛陶板焼き定食

Oita wagyu toubanyaki teishoku

おおいた和牛の認定基準
上位等級(肉質4等級以上)
による品質確保美味しさに
こだわった生産農場
で取り組む美味しさの追求

税込 2,500円

おおいた和牛の牛とじ重

Oita wagyu no gyutoj jyu

おおいた和牛と卵の組み合わせ
により肉の旨みと半熟卵のとろ
〜り感で食べ易くなっております。



税込 1,400円

冠地どりの親子丼

Kanmurijitori no oyakodon

地どりなのに柔らかい
全国初、大分県が改良した冠地鶏は「烏
骨鶏」の、旨さを引き継いで
います。

税込 1,200円

椎茸シューマイと

ナスのはさみ揚げ定食

shiitake sixyuumai

大分県産の椎茸を使用
原木椎茸にカボスポン酢を付け
て絶妙の逸品です。

税込 1,180円

数量限定

