



とちぎ霧降高原サーロインステーキ 2980

あまり運動しない部位で筋肉は柔らかく脂を多く含み見た目も美しい。
特に和牛の場合は脂肪が入りやすくとても芸術的な霜降りがみられることもあり
「肉の王様」と呼ばれる。柔らかい肉の中からたくさんの
脂が溶け出し肉の旨味と脂の甘みが交わった濃厚な風味。

とちぎ霧降高原牛フィレステーキ 3980

サーロインの内側にある腰 に沿った細長い部位である。柔らかさなら牛肉随一
サーロインの王様と表現されているようにヒレは肉の女王と称されている。
それは、サーロインと比べて肉が柔らかく脂肪が少なく
食べやすいことから肉の女王と称されているのである。

フィレステーキ (USA) 1980

ザブトンステーキ (USA) 980

ざぶとんとは肩ロースのアバラの骨側にある肉。肩ロースはその中でも最も首
に近い部分。全体的に肉厚で柔らかくキメが細かい
のが特徴ザブトンの名前の由来は部位の形が座布団に似ている事からつけられた。

お肉食べくらべ 3種

3680

(ザブトン、国産サーロイン、国産フィレ各50g)