

デザート

ワギュチャー!?! ¥500

和牛専門店の肉屋が考えたチーズケーキ。<ちどけのいい食感



<ワギュチャー!?!>

肉屋のティラミス ¥500

コーヒーリキュールを使ったデザート

肉屋の抹茶のムース ¥500

ほろ苦さとホワイトチョコレートをなめらかに仕立てました



<肉屋の抹茶のムース>

本日のソフトクリーム ¥380

内容はスタッフまで



タレへのこだわり

リニューアルに伴い新開発された手作りのタレ
焼肉タレ・もみタレ・味噌タレ



あっさり
焼肉タレ



味噌
焼肉タレ

あっさり焼き肉タレ

こだわりのある鹿児島黒牛。これに合わせた醤油ベースに
フルーツの甘みを加えたあっさりタレです。主に牛肉にお使いください。

味噌焼肉タレ

白ミソをベースに内臓系に合わせて作ったこってりしたタレです。
ホルモンを中心とした内臓系や豚肉、鶏肉に合わせてお使いくださいませ

自家製唐辛子

牛脂にごま油と粉唐辛子を加え練り上げた唐辛子です。タレに
お使いくださいませ