

# 焼肉 あべの一番

## 本日のスペシャルメニュー

### 岡山県の和牛サーロイン

赤身肉の凝縮した味わいも脂身のジューシーさもある言わば  
”いいとこ取り”の人気部位です。お塩で召し上がって下さい。  
※写真は150gです。

100g 1,600 円

150g 2,280 円



### 鹿児島県薩摩産和牛トモバラ

カイノミ 1,380 円

ヘッドバラ 1,280 円

カイノミ…希少性が高い部位で非常に赤身がつよく、  
味わいが人気のハラミに似ています。

ヘッドバラ…きめ細かな霜降り、とろける食感、芳醇な  
香りのキングオブカルビ!

※写真は各1人前です。

### 愛知県知多産ジャンボ生椎茸

直径8cm~10cmのジャンボ椎茸。肉厚でジューシーな旨み、  
上質なアワビを食べているかのような味わいです。

1個 980 円



ご一緒にいかがですか？

薬味セット (白髪ネギ、ニンニクチップ、青トウガラシ)

300 円