

松田屋厳選和牛

当店自慢の最高級の黒毛和牛を是非ご賞味下さい。



モモヘレ

ラムの中心にあり、クセがなく上質な部位。モモ肉の中で最もキメが細かくヘレのような柔らかさ。

¥2,950 (税込 ¥3,245)



ランプ

脂と赤身とのバランスが非常に良く柔らかく上品。肉本来の濃厚な味を楽しめます。

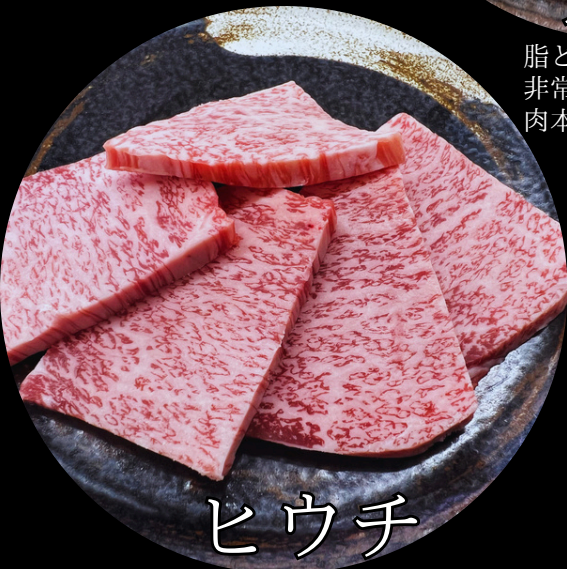
¥2,450 (税込 ¥2,695)



イチボ

あっさりしているけど、ジューシー。赤身の良いところと脂身の良いところをいいとこ取りしたような部位がイチボです。

¥2,450 (税込 ¥2,695)



ヒウチ

柔らかい食感に定評のあるヒウチ。牛肉ファンからはサーロインを超えるおいしさと称されるほどです。

¥2,450 (税込 ¥2,695)



マルシン

肉質はとても柔らかく上質な風味とコクがある赤身のお肉です。マルシンを食べて赤みの美味しさに目覚める方も多い部位です。

¥2,450 (税込 ¥2,695)