



豚カルビ生姜焼き

すりおろした生姜をたっぷり使い、少し甘めのタレにつけこんでいます。豚肉と生姜は疲れた体を元気にしてくれるスタミナ料理です。



牛肉とニンニクの芽炒め

牛肉も柔らかく、ニンニクの芽の食感と香りを一緒にお楽しみ下さい。おつまみにもおかずにもなる一品です！



リブローズカットステーキ

冷水でサッと解凍してからお使い下さい。使いたい量だけ解凍して使える、バラバラ凍結となっております。



牛ヒレサイコロステーキ

必ず自然解凍してからお使い下さい。
もっとも柔らかい部位となっているため、赤身が残るくらいが調度良い焼き具合です。



豚のどぶえ軟骨(味付)

食感が良く、コリッとした歯ごたえとなっており、とてもカルシウム豊富です！！

取れる量が少ないので大変希少な部位となっております。



三元豚のローストポーク

解凍後、薄くカットして召し上がり下さい。脂身が少なく、とてもさっぱりとした味となっております。たれはお好みのたれをおかけ下さい。ローストポーク丼にして食べても美味しいですよ☆



焼肉屋の改風ビーフカレー

じっくりと時間をかけて炒めた野菜に、スパイスが引き締め役！バランスの良いコクのある本格カレーとなっております！！



牛リブローズエスニック焼肉

穀物飼育牛のリブローズを柔らかくジューシーに、そして一口カットしたお肉をケイジャンソースで味付けしちょっとピリ辛にしあげました！！