



完熟近江牛

三十六ヶ月以上の長期飼育

岡崎牧場では、肉質の旨味が最も高まる時期を判断し、三十六ヶ月〜四十ヶ月の飼育期間で提供しています。最高の近江牛を是非ご賞味下さい。

※ご希望に合わせて200g以上のカットも致します。
 ※ステーキをお選びのお客様は、お肉の焼き方を下記よりお選び下さい。

- ① レア
- ② ミディアムレア
- ③ ミディアム
- ④ ミディアムウェルダン
- ⑤ ウェルダン



数量限定
近江牛「極上」フィレステーキ

希少部位の為、欠品の場合がございます。

1頭につき2%しか獲れない希少フィレ肉の中心部シャトーブリアンのみを使用。きめ細やかで柔らかい上品な味をお楽しみください。

200g 11,400 税込円
150g 8,550 税込円



数量限定
近江牛「極上」サーロインステーキ

極上サーロインは、特に柔らかく旨味の強い部分を厳選。脂の旨味も格別です。高級で芳醇な味わいをご堪能下さい。

200g 8,600 税込円
150g 6,450 税込円



近江牛「極上」ロースステーキ

ステーキに適した部位、ロース肉。柔らかくジューシーで、程よい食感と濃厚な味が特徴です。

200g 6,800 税込円
150g 5,100 税込円

SET MENU ☆セットメニュー☆

ステーキ単品 + Aセット もしくは Bセット を組み合わせてご注文ください。 ALL + 500 税込円

- A** セット
- コーンポタージュスープ
 - ご飯 (近江米)
 - サラダ

- B** セット
- ご飯 (近江米)
 - 小鉢
 - 香物
 - サラダ
 - お味噌汁



自家製ハンバーグステーキと海老フライ

自慢の自家製ハンバーグに大きな有頭海老フライをセットした贅沢な逸品です。

単品 2,100 税込円



自家製ハンバーグステーキ

心を尽くした珠玉のハンバーグステーキ。肉の食感を大切に噛む度に旨味が溢れます。

単品 1,400 税込円



シェフおまかせ
近江牛サイコロステーキ (和風ソース)

近江牛の良質な部位をシェフが厳選。上品な一口サイズのステーキで女性やお年寄りにお奨めです。

単品 2,400 税込円



数量限定
近江牛フィレ肉のステーキ (照り焼きソース)

キメ細かく柔らかな肉質のフィレ肉。シェフ特製の照り焼きソースが肉の旨味を更に引き立てます。

単品 5,300 税込円

SET MENU ☆セットメニュー☆

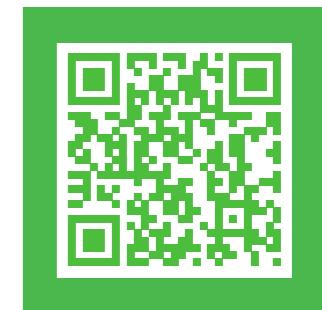
単品 + Aセット もしくは Bセット を組み合わせてご注文ください。 ALL + 500 税込円

- A** セット
- コーンポタージュスープ
 - ご飯 (近江米)
 - サラダ

- B** セット
- ご飯 (近江米)
 - 小鉢
 - 香物
 - サラダ
 - お味噌汁

LINE@
はじめました!

季節の新メニューやお得な情報を発信します。この機会に是非、ご登録よろしくお願ひします。



@kzt9024a

