# グルメ

## とことん素材に こだわりました

牛豚鶏肉 串グルメメニュー

ジャンボ牛ロース串

**@650** 

100食

価格(税別)

100食

¥75,000-

数量 提供容器

6個 80g / 串刺し

#### 備考

柔らかく、赤見と脂のバラン スが最高! 牛カルビの王道!

牛ハラミ串

# 価格(税別) 食数

牛カルビ串

¥65,000-

数量 提供容器

1

食数

**@800** 

150g / 串刺し

価格(税別)

100食

¥80,000-

ジャンボ牛カルビ串

#### 備考

脂身の甘みと、じゅわ~っと溢れる濃 厚な旨味の肉汁で牛肉定番の濃厚な風 味が特徴で、赤見の旨味と脂身の旨味 の両方を堪能できます。

豚バラ串



食数

価格(税別)

**@650** 

1

とされてます。

備考

100食 ¥65,000-

数量 提供容器

80 g / 串刺し

豚肉は、疲労の回復効果や、基礎代

制アップ、美容にも良い効果がある

数量

1

食数

**@750** 

牛1頭からわずか2kgしか取れない気 象部位。クセもなく程よい脂肪が付い た牛肉本来の美味しさを堪能出来ます

80 g / 串刺し

提供容器



提供容器 数量

**@750** 

食 数

160 a / 串刺し 1

#### 備考

様々な代謝アップとなる豚バラ肉を 惜しみなく最大限にジャンボサイズの 豚バラ肉を串に刺しました。



価格(税別) 食数

@850

100食 ¥85,000-

提供容器

70g / 串刺し

#### 備考

1

数量

肉厚で食べ応えのある牛タン本来の 旨味を生かした絶妙な塩加減とブ リッとした食感をご堪能いただけま

85 g / 串刺し 1

食数

@700

#### 備考

数量

キメの細かい肉質で柔らかく脂肪 がほどよく乗り、牛肉特有のコク や風味を堪能出来る部位です。

提供容器

牛ロース串

価格(税別)

100食

¥70,000-

#### ジャンボ豚バラねぎま串



100食

¥75,000-

価格(税別) 食数

**@800** 

100食

+80,000-

#### 数量 提供容器

1 130 a / 串刺し

#### 備考

豚肉と相性の良い野菜のねぎを挟み、 |疲労回復効果に美容効果、栄養バラン スが取れます。



#### 備考

1

人気です。

適度な脂肪分と風味の良い味と触感が ほどよくヘルシーなお肉! そのヘルシーさで、近年、女性にも大

150 a / 串刺し

#### 備考



### ご予算以上の追加オーダーにつきまして

全商品、対応可能です。お気軽にお問合せ下さい。

価格は税抜き表記です。 御請求の際には別途消費税が掛ります。