

# おかやま和牛肉 & 岡山県産 千両なす



千両なすのはさみ揚げ

922

おかやま和牛肉すき焼き定食  
ご飯 汁物 香の物

3,200円  
(税込3,520円)

921

おかやま和牛肉すき焼きと  
千両なすのはさみ揚げ定食  
ご飯 汁物 香の物

2,900円  
(税込3,190円)

※写真は「すき焼きとはさみ揚げ定食」イメージです。  
「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。  
お席にて調理いただく商品です。  
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。



千両なすのはさみ揚げ

925

おかやま和牛肉  
しゃぶしゃぶ定食  
ご飯 香の物

3,200円  
(税込3,520円)

924

おかやま和牛肉しゃぶしゃぶと  
千両なすのはさみ揚げ定食  
ご飯 香の物

2,900円  
(税込3,190円)

※写真は「しゃぶしゃぶとはさみ揚げ定食」イメージです。  
「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。  
お席にて調理いただく商品です。  
コンロ、土鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。



923

おかやま和牛肉  
鉄板焼き定食  
豆腐と海藻のサラダ  
ご飯 汁物 香の物

3,200円  
(税込3,520円)

※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。  
お席にて調理いただく商品です。  
コンロ、鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。

631~

追加野菜

各200円  
(税込220円)

927~

おかやま和牛肉  
しゃぶしゃぶ・すき焼き  
鉄板焼き

1,500円  
(税込1,650円)

追加



※写真は2人前イメージです。  
「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。  
お席にて調理いただく商品です。  
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

926

おかやま和牛肉  
しゃぶしゃぶ

※二人前より承ります。  
おかやま和牛肉  
野菜盛合せ  
選べる鍋の×  
一人前  
3,200円  
(税込3,520円)



※天候などの事情により品切れまたは予告のない産地変更をする場合がございます。●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。  
●アレルギー情報(28品目)は係りの者にお訊ねください。●当店で調理場・調理器具・食器の使い分けをしております。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有しているなどの理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。●掲載の写真はすべてイメージです。  
●当店で使用しているお米はすべて国産です。●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。



銘柄  
黒毛和種

# おかやま 和牛肉

素晴らしき自然の恵みと人の技  
"晴れの国おかやま"が誇る

## 『おかやま和牛肉』

和牛は古くから中国山地を中心に盛んに飼育され、農耕や運搬用に不可欠な家畜として『農玉』といわれ大切にされてきました。

岡山の和牛は、早くから育種改良が行われ、『蔓牛』と言われる優良な系統牛が造成され、今から約230年も前の安永年間に、現在の新見市神郷町で誕生した「竹の谷蔓」は、

周助蔓(兵庫県美方)や岩倉蔓(広島県比婆)とともに「三名蔓」と呼ばれ、我が国の和牛のルーツのひとつとも言われています。

『おかやま和牛肉』はこつした牛づくりの歴史と伝統に育まれ、自然の恵み多い"晴れの国おかやま"で、丹精込めて育てられた黒毛和牛のお肉です。和牛肉ならではの霜降りの味わいを、堪能ください。

丹精込めて育てた

黒毛和牛。

舌にとろける

霜降りの味わい。



## 岡山県産 千両なす

"晴れの国おかやま"と言われる岡山県は、瀬戸内特有の温暖少雨、豊富な日照に恵まれています。加えて土質は干拓地特有のミネラル分の多い重粘土で、まさになす作りに適した環境と言えます。恵まれた自然環境と、品質にこだわった先代からの卓越した技術の結晶である千両なすは、岡山県を代表するブランド野菜として親しまれています。