

Special Menu

シェアしてお召し上がりください。Please feel free to share and enjoy.

十勝美蘭別“福姫牛”のステーキ ほんのりと薫しを香ってシャリアピンソースとともに

Steak of Tokachi Bimambetsu “Fukuhime Beef”

Lightly infused with the aroma of straw smoke, served with Chaliapin sauce

「美蘭牛 福姫」とは？

黒毛和牛とホルスタインを掛け合わせた交雑種。
濃厚な赤身の旨味、脂の甘さが特徴で和牛にも
引けを取らない味わいです。
国産飼料を多く食べて育ち、牛・土地・人に
配慮した方法で、一頭一頭大切に育てられています。

What is “Biran Beef Fukuhime” ?

A crossbreed of Japanese Black Wagyu and Holstein.
Known for its rich, savory lean meat and naturally sweet fat,
it offers a flavor and quality comparable to premium Wagyu.
Raised on a diet rich in domestically produced feed,
each animal is carefully raised with consideration
for the cattle, the land, and the people.

【Size】

【Price】

税込 (tax included)

Large 【L】

約 450g (3 ~ 4 人前)

9,980 yen

Regular 【R】

約 230g (2 ~ 3 人前)

5,580 yen

おすすめペアリング Recommended Pairing

十勝ワイン【とかちのぶどう酒】 Tokachi Wine “Tokachi Grape Wine”



爽やかな酸味と、軽快な飲み口
Refreshing acidity with a light, crisp finish.

税込 (tax included)

Glass 600yen Bottle 3,300yen