

広島牛

TOKUSENKAISEKI

特選会席



広島牛ステーキ (90g)

Beef steak

広島風お好み焼き

OKONOMIYAKI

- Meat and vegetable in pancake batter -

広島名物小鯛の天婦羅

TEMPURA

- Deep fried sardine and vegetable -

お造り盛り合わせ

SASHIMI

本日の小鉢

Hors d'oeuvres

白御飯・味噌汁・香の物

Rice/Miso soup/Pickled

季節のフルーツ

Fruit

Selling time

販売時間 17:00 ~ 20:00

¥4,104-

(消費税・サービス料 含む)

広島牛の肉質の特徴は、筋繊維が細かく、無駄な脂肪が少ないこと。薄紅色をした肉には、小さなサシが細かく入り、広島牛ならではの繊細な味わいと豊かな風味を生み出しています。口に含んだときの滑らかな舌触りと上品な脂肪の香り、そして噛んだときのコクの深さは、何ものにも代えがたい牛肉本来のうまみと言えます。絶妙な美しい霜降りと甘みさえ感じる脂の旨み、特有のまろやかさがハーモニーを奏するとき、本物の贅・広島牛の証となるのです。

※写真はイメージです。

※金額には、消費税・サービス料が含まれております。

※ライスは広島県内産米を使用しています。

※A photograph is an image

※The tax and the service charge are included in the amount of money.

※The rice from HIROSHIMA is used.