

イチオシ牛まぶし ソフトドリンク+¥220

牛肉は特選黒毛和牛牝もも肉（A4以上）しか使わない、しっとり滑らかなローストビーフ。肉の表面は170度の高温で一気に焼き付け、60度から75度の低温で数時間じっくりと焼くことで中心部まで火を入れます。

手の込んだ作業を繰り返すことで、アミノ酸や糖分を含んだ牛肉の旨みを最大限に活かし、柔らかな肉質に仕上げます。

熱々の白いご飯にあっさりミディアムレアに仕上がったローストビーフを乗せてお召上がりください。

【召し上がりかた】
 〈1〉そのまま、
 〈2〉薬味をのせて、
 〈3〉温泉タマゴも入れてみて、
 〈4〉自家製だしをかけてお茶漬けにして食べる。

ご飯大盛り+110円



① ハーフ&ハーフセット
レギュラー 1760円

ローストビーフと牛しぐれ



② 豚の角煮&牛しぐれセット
レギュラー 1760円
Sサイズ 1430円

②は温玉から煮卵に変更しております



③ トリプルセット
レギュラー 1980円

牛しぐれ、ローストビーフ、豚の角煮



④ 牛しぐれまぶしセット
レギュラー 1760円
Sサイズ 1430円



⑤ 定番！三輪そうめん
一膳しぐれまぶし
1430円

三輪そうめん単品
660円



⑥ 大和茶粥セット
1100円

濃く煮だしたほうじ茶でお米から炊きました。シンプルだけどクセになる味です。おかか、ちりめんじゃこ、奈良漬、牛しぐれ、ピクルス、昆布、だし巻き玉子、茶粥