

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。

ご飯大盛り +110円

炭水化物が気になる方へ  
ご飯を豆腐に変更 +110円

【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。



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！三輪そうめんと一膳しぐれまぶし  
1430円

ご飯を豆腐に変更 +55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。おおか、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