

最高級長崎和牛A-5 *あなたはもう体験されましたか？

年間通して**平日限定(月~木)**サービス！

1日34名様に限ります。(2名様以上から)

数量に限りあります！要予約です。

最高級長崎和牛 A-5 厚切り堪能ステーキ&焼肉

おかわり自由
焼肉

安心安全を追求した生産者を紹介します。

生産者名は店舗内に掲示しています。(10桁番号が安心安全の生産履歴です。)

飲み放題は
大人1580+税
小中高生560
+税

100分



スタートメニュー

厚切りステーキ
&
和牛焼肉

最高クラス和牛A-5
焼肉
おかわり自由

100分

***男性¥5100+税/女性¥4650+税**

小学生¥1850+税/乳幼児(1才から)¥530+税

焼肉業界初！

和牛A-5 *おかわり自由！おかわりメニューから

千鳥色継続中
チキん人気コース

炭焼厨房みつわの黒毛和牛は、「安心」「安全」の
最高級長崎和牛を提供している事を証明する番号です

長崎和牛銘柄推進協議会
認定番号 08-41

長崎市下西山町3-5

炭焼厨房



焼肉焼石

電話 095-827-0320
フリー 0800-200-0320

おかわりメニュー

***当店の都合でまことに申し訳ありません。**

*黒毛和牛盛*三組の中からお選び下さい。他は好みでどうぞ！

1. ●●番番みすじ組 - みすじ、うわみすじ、こさんかく、
2. ●●番番くりみ組 - くりみ、うわみすじ、■バラ、
3. ●●番番いちぼ組 - いちぼ牛、いちぼ巻、らんぶかぶり

● 対開のミネラル海塩で肌質の改善

*和牛ツラミ-----焼酎、こめかみ-----常べてみる価値あり!

*牛乳シバ-----鉄分豊富だよ-----味噌タシがおいしいかも

*タン中(たんなか)やや固い睡んでほわう、うまいっす!!! 黒胡蝶-唐-ガー! ックでもみこんでます

*はつ—牛心屋できれいに筋を取りクセがないゴリゴリで鉄分が豊富——味噌タレコチジャン

*しよ調——ゴリゴリジュワー食感、始めは脂のついてない方から焼くのが調の焼き方です。

——佳句タレしょうゆタレ

*ホルモン――アカセンマイ(第4巻)と聞き丸見え、読むほどに謎がある。

—————**佳句**タレ〜しょうゆタレ+コチジャン

* 豚肉もち豚バラ・豚焼肉の定番、ジューシーですよー**黒山ゆずこしょう**をちょいと乗せて

* 豚とろー豚のネックホホ切りのコリコリした食感のジューシーなお肉。一貫100円。ゆずこしょう味のタレ。

* 長時果産ありた隅一彼佐児町のきれいな水と豊かな自然の中で育った低コレステロールのお肉で
皮も取り去ります—**胃腸やすこしょう**だけで食すると味が引き立ちます

* ありがとうセット——新鮮な干ノだけーせぜり、砂ずり、———しょうゆタレ、海苔がおすすめ

*とりハラミ-----非常にジューシー・コリコリで濃厚な、舌の付け根のお肉です。

*とりポンジリ-----コラーゲンたっぷりと-----お湯だけで、揚げた香りとともに！

* ポークウィンナ・豚肉100%、おいしいですよ！-----バリエーションが増えてあまり飽きないで！

*生野菜サラダ-----みつわオリジナルドレッシングにて

* ポテトサラダ-----野菜をバランスよく

*オイクム子-----きゅうりの浅漬け一箇分控えめだよ！

*カクテキ-----胸分控えめ、あつさり、フツブリ！

*自家製生ムチ——歯分溶えめ、辛さはやや強め！——————ビール、白ご飯にピッタシ！

*ご飯(羽田西郷米長崎黒芋ひのひかり)-----お好きな雪華は?-----!!!おかわり!!!

*ワカメスープ-鰹ガラ-牛骨からダシをとった本相沢-----本物はコクがあってスツクリ!

* 焼き野平——生でも軽く焼いてもOK! ————— 粕伝の極めろしやしょうゆやし

*アイスクリーム-選-----バニラ、チョコレート、抹茶

*シャーベット-----2選-----本日のシャーベット(当店の都合です)

* 栗師のフルーツ—フォーシーズンのお口の華物でお口さっぱり！

●●テーブル上のコテージ・快挙情報・封鎖メラル深探をお好みで活用してください●●

*食べ放題は100分で終了とさせていただきます。

*食べ放題は、残されないのがマナーと思いますので

最後のご注文にはご配慮下さいませ。

* 他の特典サービスとの併用はご容赦下さい。

*ただし、ポイントの加算はさせていただきます。