

ブランド牛の最高峰

【神戸牛フェア】

※無くなり次第終了

神戸牛とは…

『世界一厳格な審査基準をクリアした但馬牛』

神戸牛(神戸ビーフまたは神戸肉)は、出荷の際に神戸肉流通推進協議会がその生育環境や血統、肉質などにおいて厳格な基準を満たした但馬牛に与える名誉ある「称号」です。その優秀な血統や厳格に管理された飼育環境から、筋繊維が細くサシが入りやすいため、最高の食感と旨味、香りを生み出します。

海外でも知名度が高く、メディアにも「世界で最も高価な9種類の食べ物」の一つとして取り上げられ、牛肉の最高峰として『KOBE BEEF』の名はすでにブランド化しています。神戸牛は、名牛と称されるブランド牛の中でも確かな伝統と歴史があり、世界一厳しい審査をクリアした品質において「別格」と呼ばれる名牛です。

このコストパフォーマンスは「まつもと」春日部店でしか出せないと自負しております。是非この機会に一度ご賞味ください。驚きと感動をお約束いたします。

要予約

(A5)神戸牛づくし シャトーブリアンコース

食前酒/神戸牛の炙り刺し/神戸牛ヒレ肉の炙り焼き(タタキ)/
神戸牛にぎり(炙り)と真鯛のコブじめ/神戸牛肉入オニオン
スープ/神戸牛シャトーブリアンステーキ(150g)/生野菜サラ
ダ/ライス/デザート/コーヒー

11月・12月限定

~~30,000円~~ → 25,000円



※各2名様以上のご予約で承ります(流通事情により予約できない場合がございます)
※サービス料は別途頂戴いたします ※表示価格は全て税込み価格です

和風牛肉料理 まつもと