

### **特選タン塩**

(黒毛和牛の厳選された牛タンです。刺身でも食べられ肉の旨みが、他の舌と違います。お勧めは、薄くカットして塩・コショウで味付けすることです。焼く時にさっと焼くだけでお召し上がりくださいと伝えてください。)

### **和牛ゲタカルビ**

(和牛バラ肉の骨と骨の間のお肉です。脂身は多いですがお肉の味は格別です。おすすめはタレ焼肉です。男性のお客様に勧めてください。)

### **特上カルビ**

(牛1頭から1kgしか取れない貴重な部分です。他の肉と比べ旨みが全然違います。)

### **和牛カイノミ**

(脂身の苦手な人にはぴったりです。赤身が多い割にはとても柔らかいです。塩焼きでもタレ焼きでもおいしいです。女性のお客様に勧めてください。)

### **和牛上ハラミ**

(タレ焼きで食べてもおいしいですが、肉質が良いのでワサビ醤油で食べてもらうことをお勧めしてください。)

### **特選リブローズ**

(四角いサイコロ状のお肉をワサビ醤油に付けて食べます。お肉の中では一番旨みがある部分です。基本的にはステーキでよく食べる部分です。)

### **特選タン塩**

这是精挑细选的日本黑毛牛。它可以生吃，有一种与其他牛舌头不同的香浓味道。我们向顾客推荐的是把切的薄薄的舌头，用盐和胡椒的调味方式。烤的时候，只要一小会儿，就可以品尝的方式。

### **和牛ゲタカルビ**

日本牛的肋骨间的肉，脂肪很多，但是有一种特殊的香浓味道。我们推荐的是涂上佐料烤的方式。特别是推荐给男性顾客。

### 特上カルビ

一头牛的身上只有不到一公斤的贵重部分。与别的肉相比，它的香浓味道绝然不同。

### 和牛カイノミ

特别适合不喜欢脂肪多的顾客，瘦肉很多，但是很柔软，用盐或涂上佐料烤出的肉的味道很香浓，特别是推荐给女性顾客。

### 和牛上ハラミ

虽然涂上佐料烤，味道很香浓可口，但请推荐给顾客加辣根酱油的品尝方式，因为它的肉质比较好。

### 特選リブローズ

块状的肉，加辣根酱油品尝。它是最香浓可口的部分，基本上是吃牛排的部分。