

深い味わいとまろやかな脂質が魅力の「山形牛」。

産地山形県の自然は、四季がはっきりしており、「夏暑く、冬寒く」また、「昼夜の寒暖の差が大きく」、その風土の中で丹精込め長期にわたり肥育された黒毛和種は、肉のキメが細かく、食味が美味しい牛肉といわれ、その美味しさの秘密は脂質にあるといわれています。

ジュウジュウ



10
2025

金

10

10
2025

火

28



あご肉山蔵寿司 れ堪能寿形選 ！能司牛の屋



牛タンの塩レモン

520円(税込572円)

※山形牛は使用しておりません

※写真はイメージです



山形牛肉寿司(1貫)

いくら
700円(税込)770円

塩レモン
600円(税込)660円

わさび
600円(税込)660円

うに
700円(税込)770円

おろしポン酢
600円(税込)660円

山形牛豪華五貫盛り

3200円(税込)3520円