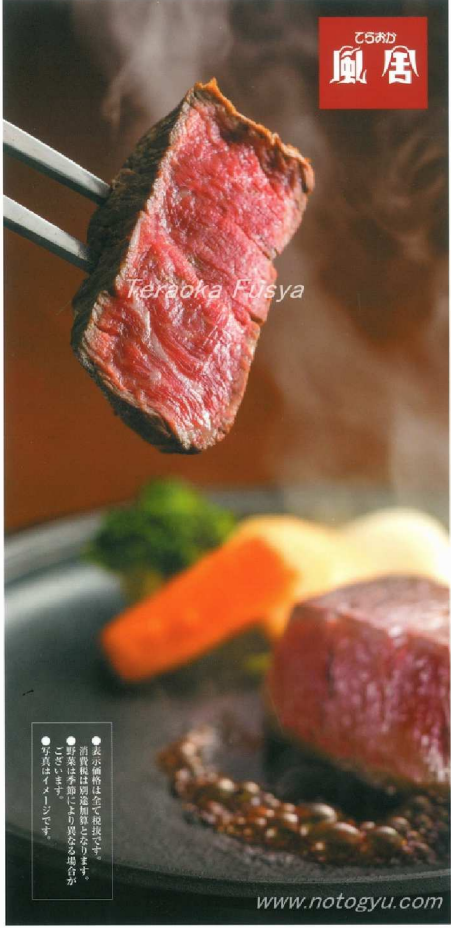


てらおが
嵐 店



Teraoka Fusya

www.notogyu.com

●表示価格は全て税抜きです。
●野菜は季節により異なる場合がございます。
●写真はイメージです。

能登牛

〈能登牛とは〉

【能登牛飼育者協議会】の登録を受けた牛のみが、現在「能登牛」と表記されます。
・石川県内で飼育かつ登録証を得た牛を指す。
・肉質は A・S級上又は B・S級上 (A・B 多量) 等級 / S (最高)・肉質等級
・現在の出荷頭数は 年間約 700 頭 (平成 26 年度)
・能登牛の特長「肉質の良さと柔らかさ、脂肪の厚さが 1.5cm を超え口どけが良い」
※能登牛は、「能登半島産牛肉加工施設」(現名:能登の肉センター)で肉の処理、冷却処理などを行う農産物加工施設から出荷されています。



Teraoka Fusya

www.notogyu.com

能登牛

能登牛
サーロイン
ステーキセット
170g

nono-beef sirloin steak

牛用顕微鏡で検定したランクの
能登牛です。とろける旨みとコクを
ご堪能ください。

ライスまたはパンが付きます

¥7,800



Teraoka Fusya

www.notogyu.com

能登牛

能登牛
ヒレ
ステーキセット
120g

nono-beef tenderloin steak set

上品な柔らかさの中にも能登牛独特の
コクが楽しめます。お肉の厚みと柔らかさ
が異なる特上ステーキです。

ライスまたはパンが付きます

¥8,800



Teraoka Fusya

www.notogyu.com

能登牛

能登牛
匠ステーキ重
special nono-beef lacquer box

能登牛の肉身を活かしたオリジナル
能登牛ステーキ「たかみ」。
和風ソースと旨みワザビが
ベストマッチです。

ライスまたはパンが付きます

¥3,500



Teraoka Fusya

www.notogyu.com

黒毛和牛ダイスカットステーキセット
fino japanese beef dice cut steak set

食べやすいサイコロ状にカットしたステーキです。
厳選した黒毛和牛を使用しています。

ライスまたはパンが付きます ¥3,500



Teraoka Fusya

www.notogyu.com

稲葉メルヘン牛
カットステーキセット
inaba mizu no beef cut steak set

小矢野市自産ブランド和牛です。
濃厚な肉質と旨みが特長です。

ライスまたはパンが付きます ¥5,500

当店でですべてのお料理に下記セットがついています。

All dishes gain the following set our store.



サラダバー〈食べ放題〉
salad bar



スープバー〈飲み放題〉
soup bar



ドリンクバー
〈飲み放題〉
drink bar

●スープ、サラダは季節によって商品が異なる場合がございます。

〈黒毛和牛とは〉

日本畜産の伝統的な高級和牛です。

〈稲葉メルヘン牛とは〉

地元、小矢野市稲葉山で丹精込めて飼育された黒毛和牛です。

〈能登牛匠ステーキとは〉

能登牛(1頭分)の肩ロースとモモから成る骨付、美味しさを
含む厚切のたかみステーキの特別メニュー1900円以上からサービスです。

●表示価格は全て税抜きです。消費税は別途加算となります。