

お昼の名物 元祖肉まぶし重

にくがとうの【新提案】

絶妙な焼き加減 お肉の美味しさを追求

そのまま食べてもよし、特選だしをかけてもよし、2度美味しい

※お写真は

卵黄トッピング

梅 元祖 肉まぶし重 ¥1900(税込)¥1727(税別)

シンプルな元祖肉まぶし重。US産サガリ使用

竹 めんたい肉まぶし重 ¥2500(税込)¥2273(税別)

明太子 × 韓国のみ × US産サガリ

松 豪華 肉まぶし重 ¥3500(税込) ¥3182(税別)

雲丹 × いくら 贅沢にトッピング、豪華な肉まぶし重 US産サガリ使用

社長 宝石の玉手箱 ¥5000(税込) ¥4545(税別)

黒毛和牛 A5ランク 黒毛和牛 × 雲丹 × いくら × トリュフ

トッピング

卵黄	¥120
お肉 1.5倍	¥660
(社長は和牛の為、¥1100)	
ご飯大盛り	¥150
雲丹マシマシ	¥1100
トリュフ塩	¥330
カンボジア産生胡椒	¥220

SETドリンク (お食事を頼まれた方のみ)

生ビール	¥550	烏龍茶	¥390
ハイボール	¥550	コーラ	¥550
レモンサワー	¥550	ジンジャール辛口	¥550
ワイン (赤・白)	¥550	オレンジ	¥550