

焼肉屋の恵方巻き

Produced by
A4 黒毛和牛熟成肉焼肉
Yakiniku 221

昨年好評いただきました「A4 熟成肉焼肉の恵方巻」。
今年はさらに改良を重ね、肉の旨味をより楽しめる恵方巻ができました。

味が凝縮された「低温調理」、風味が際立つ「炙り」の2種。

各60本限定、完全予約販売にて承ります。2020年は肉のチカラで福招きを！



低温調理

炙り

低温調理法で加熱しローストビーフ風に仕上げた和牛のもも肉と、きゅうり・玉子・にんじんナムルの4種の素材を使ったオリジナルの恵方巻です。
“低温調理法”とは焼かず低温でじっくりと熱を加える調理法。そうすることでもも肉はジューシーで旨味がとじこめられた状態で仕上がります。

「A4黒毛和牛熟成肉カルビ」を使い、大根・たまご・レタス・胡瓜、5種の厳選素材にジュレ状にした自家製ポン酢をあわせて巻いたオリジナルの恵方巻。しっかりとサシの入ったカルビは黒毛和牛の風味がより際立つよう、炙りで仕上げました。ずっと噛んでいた肉の旨味があふれる恵方巻です。

予約受付

2020年1月31日まで

限定
各60本

受け渡しは、【2月2日 or 3日 いずれも14時～20時】店頭にてお渡しいたします

※多数の御予約を頂いた際には予約を打ち切る場合がございます、予めご了承くださいませ

A4黒毛和牛熟成肉恵方巻2020

低温調理 2,000円(税込)	炙り 2,000円(税込)
本	本

ご住所	
電話番号	
お名前	
お取り引き 予定時間	2月 2日 時ごろ 3日

お引取り日に○をしてください

MAP



FAX注文 075-241-6002
電話注文 075-755-1422
受付時間 17:00-23:00 定休日 火曜日
mail注文 info@yakiniku221.jp