

極上日光高原牛コラボ丼

シリーズ

地元下野市産コシヒカリ

すべて羽釜で炊き上げ



日光高原牛

広々とした日光の高原でストレスもなく健やかに育った肉牛、赤身肉からギュッとしたたる肉汁の本来の旨さと上品な脂の甘みが楽しめます。また、遺伝子組換えをしていないとうもろこしを使用しているので安全なお肉です。



磨宝卵（まほうらん）

栃木県内にある1935年の創業の卵明舎（らんめいしゃ）が安心安全な卵を育てています。一般卵と比較すると2.3倍以上のコク。濃厚な後引くコクと卵黄の甘みをお楽しみください。

上質な赤身のうまさ

ローストビーフ

※日光高原牛のコラボ丼



日光高原牛

旬の小鉢 / お新香 / サラダ / お味噌汁付き



極上日光高原牛と
ローストビーフ重
2,290円 (税込価格 2,519円)



うなぎかばやき

※日光高原牛のコラボ丼



日光高原牛

旬の小鉢 / お新香 / サラダ / お味噌汁付き



極上日光高原牛と
鰻蒲焼ひつまぶし重
2,490円 (税込価格 2,739円)



おどるきのやわらかさ

さくら豚

※日光高原牛のコラボ丼



日光高原牛

旬の小鉢 / お新香 / サラダ / お味噌汁付き



さくら豚（栃木県 さくら市）
西遊記に登場する猪八戒のモデルとも言われる耳が大きく垂れ下がった梅山豚とビタミン・ミネラルが豊富なケンポロ一豚を掛け合わせたもので、私たちがたべなれている豚肉とは異なる味わいと、上品な脂身が特徴です。

極上日光高原牛と
さくら豚重
1,990円 (税込価格 2,189円)