

冬到来!!

和と魚介の旨さが『ぎゅ〜』とつまったWスープが旨い!
〜特選・牛タンしゃぶしゃぶ鍋12月12日(火)本格販売開始〜
これで寒さも『べろべろばあ〜!!!!』

味よし、見た目よし。
寒さも吹き飛ばすフォトジェ肉な鍋!

歯ごたえと肉の旨味が人気の牛タン。焼肉屋さんでも最初に注文される牛タン。
今年の鍋はこの牛タンに焦点をあてて考案しました。

輪切りで提供されることが多いため、まずは切り方から工夫しました。
しゃぶしゃぶの場合、輪切りだとせっかくの歯ごたえが一瞬にして終わってしまい、
その旨さの余韻に浸る間もなく食べ終わってしまう...。
色々試作し、肉の歯ごたえを楽しめる薄さと形にたどり着きました。
そして何よりインパクト。
普段の牛タンとはひと味違う見た目にワクワク感満載。

1番悩んだのは出汁です。
×の生麺を美味しく食べることから逆に発想し、
しゃぶしゃぶによって自然に生まれる『ウにく』出汁が完成。
和の出汁ベースにウニなど魚介の旨味をプラスしたWスープ。
これに平打ち麺を採用し、つけ麺を食べる感覚で召し上がれます。
最後の×まで楽しめる今年のオススメ鍋です!

■コース内容

特選・和と魚貝のWスープで頂く♪牛タンしゃぶしゃぶコース
飲み放題付5000円(税込)

- ◆本日の前菜三種盛り
- ◆彩り野菜のトマトシーザーサラダ
- ◆チューリップのからあげ
- ◆特選・牛タンしゃぶしゃぶ
(和と魚貝のWスープ)
- ◆×の生麺 ◆お口直しのシャーベット

<飲み放題120分(L.090分)>

※要予約



本リリースに関するお問い合わせ
八代目 中村精肉堂 担当者: 植田 隆広
兵庫県神戸市中央区加納町4-8-17 TAKAIビル 1F
TEL : 078-381-9868
MAIL : torick_uyan3@yahoo.co.jp