

Dining Bar **Bettei**

BEEF

牛肉

1頭の牛から1~2kgほどしか取れない、希少かつ最高級の部位。驚愕の美味しさ!



A5和牛カイノミ (100g) 2580

程よいサシと柔らかな赤身のバランスが最高!
これぞステーキ!



常陸牛サーロイン (200g) 3980

赤身肉の中で最もキメが細かく、旨味・脂のコク・柔らかさ
全てを兼ね備えています!



サロマ黒牛ランブ (150g) 1980

脂身が少なく低カロリー。赤身肉のしっかりとした
旨味が味わえます。



**ブラックアンガス牛
サガリ (150g) 1480**

リブローズの中心部にあり、霜降りが多く
非常に柔らかい部位。



**ブラックアンガス牛
芯ローズ (200g) 2080**