

ステーキ



群馬県産 赤城和牛

赤城和牛の故郷は、群馬県の赤城山麓。旨味の元であるアミノ酸を多く含み、柔らかくきめ細やかな肉質が特徴。霜降り重視でなく肉自体の旨味、脂の旨味にこだわって飼育された県内有数の銘柄牛。

赤城和牛のステーキ

霜降りが少なく、肉自体の旨味に拘った赤城和牛を低温調理する事でさらに旨味を凝縮し、柔らかくする事で重と合う商品に仕上げました。また、ソースは玉ねぎをベースにしており、旨味と甘味を最大に感じて頂けるようにと、ご用意させて頂きました。

100g・・・1,490円

200g・・・2,590円

和牛ビストロ三國家