

十勝ワインを食べて育んだ希少な和牛

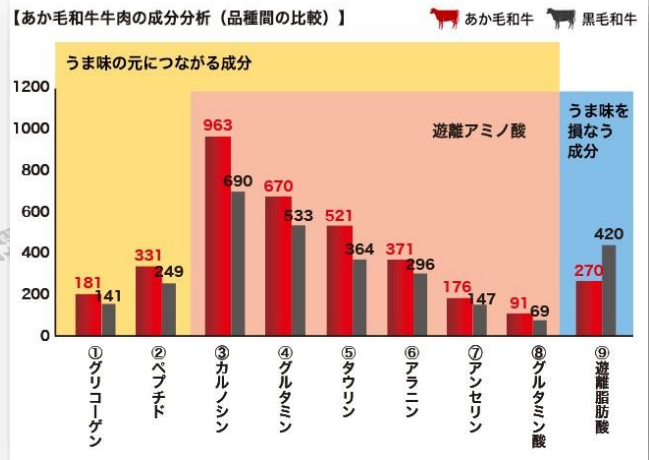
いけだ牛フィレ



貴重なあか毛和牛 黒毛和牛
が180万頭に対し、あか毛和牛は2.5万頭です。



十勝は北海道ワインの銘醸地。いけだ牛は健康的にワインのオリを飼料としています。



料理画像はイメージです。

柔らかで良質な最高級部位のフィレ肉に飼料で使っている十勝赤ワインのバターを添えました。

ゆめぴりかとフォアグラのライスコロッケや北海道産の西洋ワサビなど北海道を目や舌など五感でお楽しみください。

Natural
— 自然 —

Juicy
— ジューシー —

Healthy
— 健康 —

🗼🗼🗼 ア・ラ・カルト<スープ・パン付き> 🗼🗼🗼

100g・・・¥4,980 (税込)

150g・・・¥6,980 (税込)

200g・・・¥8,980 (税込)

焼き上がりに20分ほど頂戴ますことをご了承くださいませ

🐄🐄 コース料理のメイン変更も承っております 🐄🐄