

名物

コールミート

Cold Meat

★当店の国産黒毛和牛は全てA4、A5等級です。

国産黒毛和牛イチボ
コールミート ￥1350

当店特製のボン酢と菜味のバランスが絶品

国産黒毛和牛へしの
コールミート ￥3200

ステーキにして焼いた肉を冷やして自家製ボン酢で!

特上佐賀牛の
コールミート ￥4200

一頭から2kgだけカットした肉の一番上品な

味わい深いクラシタ部位を岩塩とボン酢の両方で楽しんでください

★タタキ類はすべて名称が変わりました。



国産黒毛和牛イチボコールミート

Recommended Dish

おすすめ一品料理



ますいや自家製漬けもの

イカの唐揚げ ￥500

手羽元の唐揚げ (3本) 伊勢の赤鶏 ￥500

ますいや『オリジナルの塩』で皮がパリッと中ジューシー

鶏の唐揚げ ￥600

特製タレに漬け込んでカラッと揚げたてカラッと歯触り

手羽先の唐揚げ 伊勢の赤鶏 ￥690

ますいや『オリジナルの塩』で皮がパリッと中ジューシー

ますいや自家製漬けもの ￥450

定番の野菜と旬の野菜のお漬けもの



手羽先の唐揚げ

※価格はすべて外税です。