

最高級A5ランク

土日祝日限定
特別ランチ

山形 米沢牛 (120g)

こだわり冬野菜のロースト / 九条ネギと京都黒七味を添えて



「日本三大和牛」
山形の絶品ブランド牛「米沢牛」



山形県の置賜地方で飼育された
未経産の雌牛のみに与えられる非常に希少なブランド牛
冬は豪雪、夏は湿度・気温ともに高いという厳しい気候と、
最上川源流域の豊かな土壌で育った飼料が、
健康で身の締まった牛を育てます。

サラダ

スープ

ライス又はパン

3,500円

(税込み)

* 特別企画のため、なくなり次第終了となりますので、
お早目のご利用をお待ちしております。

きめ細かな霜降りと、香りのよい脂、
甘みのある赤身が特徴。
その脂は人肌程度の温度でとけて
しまうほど融点が低いため、
口に入れた瞬間に柔らかい食感と、
上質な脂の香りが広がります。

1階レストラン サザンクロス

ランチタイム 11:00 ~ 14:00
ラストオーダー 13:30

アイリス愛知

お問い合わせは 代表TEL 052-223-3751