

アイリス愛知 1階レストラン

日本三大和牛の一つ

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

# 神戸ビーフ

【土日祝日限定】

150g

パンまたはライス

日本でもっとも認定基準が厳しいブランド牛！

生産者・食肉流通業界・消費者の協力のもと設立された「神戸肉流通推進協議会」という団体があり、この協議会が定める厳しい定義をクリアしたものだけに、最高級牛肉「神戸ビーフ」「神戸肉」の称号が与えられます。

## 【ハーフバイキング】

- ・冷製、温製料理各種
- ・サラダ
- ・スープ
- ・プチデザート

4,000円

(税込み)

～神戸ビーフをご注文いただいた方だけのうれしい特典～  
ドリンクバーが無料でご利用いただけます。

\*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。

\*写真はイメージです。

人肌で溶ける程に融点の低い脂肪分が特徴で、赤身の部分に細かく入り込んだ「霜降り」からは、上品な甘みを感じます。程良く残った赤身が脂肪の風味や香りと溶け合い、濃厚さを引き立てます。

アイリス愛知

お問い合わせは 代表TEL 052-223-3751