



神保町ビーフ

神保町ビーフ JINBOCHO BEEF

希少部位の「ザブトン」使用のローストビーフ丼
牛肉本来の旨みとやわらかさが特徴です。

神保町で話題のローストビーフ丼は、ザブトン（貴重部位。）を使用しており、
とてもやわらかく、肉の味が楽しめます。並盛を150g（女性向き）大盛りを200g
（男性向き）で提供しています。

TOROKERU ROAST BEEF



特製とろけるローストビーフ丼

肩ロースの中でも霜降り（サシ）が入っている希少部位のザブトンを使用し、低温でじっくりと焼き上げたローストビーフはお口に入れた瞬間とろけます。

TOPPING	PRICE
レタス……………¥162	小(100g) ¥1,490 <small>〔税込〕</small>
本わさび……………¥162	
温玉……………¥162	中(150g) ¥1,814 <small>〔税込〕</small>
アボカド……………¥216	
CHEDDARチーズ……………¥216	大(200g) ¥2,138 <small>〔税込〕</small>
マッシュルーム……………¥216	
ご飯大盛り……………¥162	特大(250g) ¥2,462 <small>〔税込〕</small>

SIRLOIN STEAK



サーロインステーキ丼

ブラックアンガス種を使用し、ウェットエイジングという熟成方法で旨みが増すとともにとろける様な柔らかいお肉に仕上がっております。

200g **¥2,246** 〔税込〕

OUTSIDE SKIRT STEAK



ハラミステーキ丼

ウェットエイジングという熟成方法で、旨みが増すとともに、とろける様な柔らかいお肉に仕上がっております。

200g **¥2,246** 〔税込〕