

# 但馬

TAJIMA

日本各地のブランド牛のルーツ但馬牛。  
この抜群の肉質をぜひ味わってください。

## 但馬名産／但馬牛

兵庫県の北部に位置する但馬地方は、「豊かな漁場を持つ山陰海岸」「水量豊かな円山川」「水ノ山を代表とする千m級の山々」など、広大で多様な姿を持った地域です。  
そんな自然とともに、かつて水田耕作や運搬用の役牛として飼われていた但馬牛は、今や最高級食肉牛の血統として世界的に注目されています。



● 但馬牛焼肉

◆ 但馬牛御膳 3,000円 (税別)



● 但馬牛焼しゃぶ

◆ 但馬牛焼しゃぶ膳 2,000円 (税別)



● 但馬牛すき鍋  
(鍋に盛りつけてお出しします)

◆ 但馬牛すき鍋膳 1,500円 (税別)

# 丹波

豊かな自然条件と長年の栽培技術が育んだ  
最高級ブランド丹波黒をふんだんに。

● 黒豆みそだれ

## 丹波名産／丹波黒

山あいのだかな田園風景が広がる丹波地方は、栄養分を豊富に含む土壌に恵まれ、昼夜の寒暖差が大きい盆地の地形と相まって、おいしい野菜や松茸、ホタテ鍋など食材の宝庫でもあります。中でも丹波の黒豆は大きくて味もよく、日本一の高級ブランドとして親しまれています。

TANBA



● 黒豆うどん

● 黒豆の煮豆

◆ 串しゃぶ膳「やくの」 1,500円 (税別)



● 黒豆とうふ

● 茶碗蒸し

◆ 串しゃぶ膳「丹波」 2,000円 (税別)



● 黒豆ごはん

● 黒豆かまぼこ

● 黒豆とうふ

◆ 黒豆竹かご膳 1,200円 (税別)

\* 記載以外の料理もご相談に応じます。

● 料理は2015年1月現在のものです。● 消費税は外税にて表示しております。  
● 季節によりメニューの内容・器が多少異なることがあります。ご了承ください。

◎ プラス100円 (税別) の追加ですべてのメニューで  
黒豆ごはんに変更できます。