お肉の質にこだわりませんか？

良いお肉が食べたい!!

95%の人が知らない、和牛と国産牛の違い。

和牛
選ばれた牛種でストレスを与えない育て方や
飼料の与え方など、長年にわたり研究、品種改良され
赤身と脂がつくりだす、美しい霜降りの
美味しい和牛肉が生まれるのです。

和牛は、食肉用に用いられている「黒毛和種」「褐毛和種」「日本短角種」「無角和種」の4種のみで、
かつ出荷まで長い日数と飼料や環境にもこだわり手間暇をかけています。
国産牛はホルスタインの雄や子牛を産んだ経産牛、乳牛を終えた廃乳牛など
国内で3カ月以上飼育された牛が国産牛となります。

匠職人の手切り

黒毛和牛祭り

カルビ屋大福では、A4ランク以上の和牛を使用！
和牛の美味しさをご堪能ください。 仕入れによりA5の場合もあります！

脂と赤身のバランスが最高！
お肉の旨味とジューシーな味わい！

一番人気！

和牛上カルビ

匠 Takumi Cut

~~1,480円~~ (税込1,628円) フェア価格 **790円** (税込869円)
写真は2人前です

お口の中でとろけるような柔らかさ。
お肉と旨味食感がやみつきになります。

新名物

つゆだく ミルフィーユロース

~~1,480円~~ (税込1,628円) フェア価格 **990円** (税込1,089円)
写真は2人前です

大福おすすめNo1のカルビ！
お肉の旨味と柔らかさが自慢です。

数量限定

和牛カルビ

~~890円~~ (税込979円) フェア価格 **590円** (税込649円)

ダイナミックなカットでお値打ち感あり！
大判ならではの柔らかさがジューシー！

匠 Takumi Cut

匠カットの 和牛 中落ち壷カルビ

~~1,290円~~ (税込1,419円) フェア価格 **990円** (税込1,089円)

網の上でサッと焼いて卵に！お肉と絡み合い
絶妙にマッチします。至福の時をご堪能ください。

薄切り 和牛のすき焼き風

~~1,190円~~ (税込1,309円) フェア価格 **890円** (税込979円)

赤身の中でも味が濃く、
風味豊かでコクがある！

和牛ロース

~~1,090円~~ (税込1,199円) フェア価格 **790円** (税込869円)

赤身と脂のバランスが良く
味は濃厚で上品な甘みと旨味！

和牛肩サンカク

~~1,190円~~ (税込1,309円) フェア価格 **890円** (税込979円)

黒毛和牛のにぎり寿司！
炙ってさらに旨味を引き出します！

黒毛和牛炙りにぎり

1貫 **380円** (税込418円)