

プレミアム
毬姫牛
専門店



お品書き

◎プレミアム毬姫牛コース

肩ロース 180g 8,800 円

◎プレミアム毬姫牛部位食べ比べコース

肩ロース 90g・サーロイン 90g 9,900 円

◎プレミアム毬姫牛と特撰和牛コース

プレミアム毬姫牛サーロイン 90g 11,000 円
特撰和牛サーロイン 90g

◎特撰和牛コース 13,200 円

倉石牛サーロインや仙台牛サーロインなど
その日おすすめの和牛(2銘柄各 90g)をご提供いたします

[追加のお肉やサラダなど単品料理もご用意しております]

お子さま向け

◎プレミアム毬姫牛ハンバーグセット

サラダ、小鉢、ご飯、汁物、デザート付 2,750 円

【コース内容】

- ・握りと季節の前菜
 - ・すき焼きまたはしゃぶしゃぶ
 - ・うどんまたはご飯
 - ・デザート
- +4,400 円で前菜を南部伝承膳に変更できます

※コースは2名様より承ります。

※すき焼きかしゃぶしゃぶどちらかをお選びください。

※別途サービス料 10%を頂戴しております。

ご予約

ご予約は割烹金剛にて承ります

割烹金剛 0120-265-055

青森県八戸市鷹匠小路 18 金剛ビル4階

営業時間

昼 11:30 ~ 14:00 夜 17:00 ~ 21:00 不定休

※昼夜共に完全予約制

※当店には駐車場がございません。「おんでカード」または「六日町パーキング」のサービス券をご用意しておりますので、ご来店の際は駐車券をお持ちください。

※掲載内容および料金は、仕入状況や諸事情により予告なく変更となる場合がございます。

金剛グループ HP <https://kongou-group.com>



※お肉は3人前です

牛庵まりひめのご案内

割烹金剛が手掛ける「牛庵まりひめ」は、当店のために特別に肥育された「プレミアム毬姫牛」を、すき焼き・しゃぶしゃぶにてお楽しみいただける専門店です。

「プレミアム毬姫牛」は、独自の飼料で丹念に育てられ、四等級以上の厳しい基準を満たしたもののみがその名を冠します。

生産者・イチカワファーム様との共同企画により誕生した、当店限定の稀少なブランド牛です。

大切なご接待や特別なご会食、記念日に。

純和風の趣ある空間で、心を尽くしたおもてなしとともに、ここでしか味わえない「プレミアム毬姫牛」をご堪能いただければ幸いです。

割烹金剛 牛庵まりひめ

プレミアム毬姫牛について

プレミアム毬姫牛は、従来の八戸毬姫牛の肥育方法を基に、八戸市内の老舗豆腐店で生まれる「おから」を発酵飼料にし、たっぷりと配合した特別な飼料で育てられています。

おからに含まれる良質なたんぱく質と、不飽和脂肪酸が、肉本来の旨みを深め、脂の甘みや質を際立たせ、しっとりなめらかな舌ざわりと、軽やかに溶けゆく後味を実現しています。

この名を冠することができるのは、この特別飼料で肥育され、かつ四等級以上の基準を満たしたもののみ。厳しい条件のもと選び抜かれた、希少性の高い牛肉です。