

# お品書き

## プレミアム毛姫牛専門店

牛庵  
まりひめ  
MARIHIME

### ●プレミアム毛姫牛コース

肩ロース 180g 8,800円

### ●プレミアム毛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

### ●プレミアム毛姫牛と特撰和牛コース

プレミアム毛姫牛サーロイン 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

### ●プレミアム毛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

## プレミアム越姫牛について

プレミアム越姫牛は、従来の八戸越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、しつ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、希少性の高い牛です。

割烹金剛 牛庵まりひめ

「プレミアム越姫牛」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・イチカラ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。

「プレミアム越姫牛」は、当店のために特別に肥育された「プレミアム越姫牛」を、すき焼き・しゃぶしゃぶにてお愉しみいただける専門店です。

**牛庵まりひめのご案内**