

黒毛和牛ステーキ膳

※写真はイメージです。

季節や仕入状況により多少の料理内容・器など

変更する場合がございます。ご了承ください。



当館のステーキは
黒毛和牛です。

4,400円 (サ・税込)



黒毛和牛と国産牛の違い

黒毛和牛

日本和牛の一種で約98%を占める霜降り具合、肉の色艶、きめ細かい舌触りなど、肉質が非常に優れており、ブランド力もあり別格のため「黒毛和牛」と表記することが多いです。



主な国産牛

- ・ホルスタイン(乳牛)
 - ・交雑牛(黒毛和牛と乳牛を交配したもの)
- 国産牛表記の肉は、主に乳牛(ホルスタイン)と交雑牛の2種あり、交雑牛は黒毛和牛に近い肉質の牛です。
- 肉質のランクでは、上から黒毛和牛、交雑牛、ホルスタインとなります。



清掃時間 一四時三十分～十五時(入浴不可)

温泉入浴無料サービス(男・潮風の湯(女・浜風の湯))
□ 浴場施設(シャンプー・石鹸・ドライヤー)備え付け

- 先 附 旬菜彩々
- 令 菜 彩りサラダ
- 台 物 黒毛和牛ステーキ
- 揚 物 海老と魚介フライ
- 蒸 物 茶碗蒸し
- 留 椀 お味噌汁
- 香 物 お漬物
- 食 事 美浜産こしひかり
- 水菓子 デザート
- 粗 品 美舟フェイスタオル

「お品書き」