ふくしまの酒粕で育った福島牛

福粕花

FUKUHAKKA

ふくしまの雄大な自然で育った福島牛。酒どころ・ふくしまのおいしい日本酒の酒粕をパウダー状にし出荷前の 90 日間与えています。酒粕肥料は香りもいいので牛の食欲が増し、健康で良い肉質の牛が育ちます。甘く芳醇な和牛香を生み出すラクトン類が豊富に含まれ、甘味のある上質な味わいが特徴です。

日本酒 金水晶ペアリング飲み放題セット

要予約 **福粕花づくし特別会席コース** 15,000 円 …①
御山本店特別限定

福粕花すき焼き 150ｇ 9,000 円 …②
ウーロン茶 or グラス赤ワイン・先付・ご飯又はうどん・デザート付

福粕花しゃぶしゃぶ 9,000 円
ウーロン茶 or グラス赤ワイン・先付・ご飯又はうどん・デザート付

福粕花ロースステーキ 160ｇ 9,500 円
スープ・ミニサラダ付　ライスは別途 270 円

福粕花鍬焼（くわやき）ステーキ 80ｇ 4,280 円 …③
ライスセットは＋350 円

福粕花鍬焼ステーキ 80ｇ
日本酒 **金水晶 飲み比べセット** 6,000 円

福粕花　竹林膳 5,600 円
竹林亭限定の福粕花すき焼付和食膳

全て一人前の価格、税込です。