

「下村牛」腹一杯ランチ企画

制限時間60分

特盛りカルビチャレンジ!!!!

11/
19^土

ONLY
10
DAYS

11/
29^火



期間限定濃厚
並カルビ定食

肉 300g

2,250円 [税込2,475円]

60分 20%OFF
完食 1,800円
[税込1,980円]

肉 500g

3,550円 [税込3,905円]

60分 50%OFF
完食 1,775円
[税込1,953円]

肉 1.0kg

6,800円 [税込7,480円]

無料!!!

60分完食

夜の人気メニューを定食で

新名物焼きしゃぶ定食



1,880円

カタロース焼きしゃぶ定食

[税込2,068円]



2,280円

希少部位ザブトン焼きしゃぶ定食

[税込2,508円]



おぶちゃん商品券 ご使用可能 [中小券・共通券]

■ 通常営業時間 ■ 水曜定休
ランチ 11:00 ~ 14:00
ディナー [月・火・木・金] 17:00 ~ 22:00
[土・日・祝] 17:00 ~ 23:00
大府市柊山町3丁目381番地1号
無料大駐車場完備

下村牧場直営焼肉店
三代目下村牛

0562-57-1134

三代目下村牛

ご予約はネットが便利

ご希望 日 時	月 日 [曜日] □A.M. □P.M. :				商 品 名		通常価格 [税込]		注文数		金 額		
	※ お渡し可能時間 A.M.11:00 ~ P.M.19:00				焼肉ミックス		594円 /100gあたり		g		円		
お名前	フリガナ				焼肉用	あかみ	702円 /100gあたり		g		円		
	様					上あかみ	810円 /100gあたり		g		円		
特上あかみ						918円 /100gあたり		g		円			
カルビ						702円 /100gあたり		g		円			
上カルビ						778円 /100gあたり		g		円			
連絡先	-					特上カルビ	853円 /100gあたり		g		円		
						ロース	702円 /100gあたり		g		円		
商 品 名		単価[税別]	単価[税込]	注文数		金 額	上ロース	810円 /100gあたり		g		円	
■お弁当							特上ロース	918円 /100gあたり		g		円	
牛すき煮弁当		700円	756円	個		円	特上あかみステーキ		1,728円 /1枚 200g		枚		円
ねぎ塩カルビ弁当		900円	972円	個	円	サーロイン		2,160円 /1枚 200g		枚		円	
並焼肉弁当		1,000円	1,080円	個	円	牛タンスライス		1,026円 /100gあたり		g		円	
特上焼肉弁当		1,500円	1,620円	個	円	ぶるぶるホルモン		432円 /100gあたり		g		円	
ロースすき焼き弁当		1,500円	1,620円	個	円	ホルモンミックス		648円 /100gあたり		g		円	
合い盛りキンパ		630円	680円	個	円	切り落とし		1,620円 /500gパック		パック		円	
和牛たっぷりキンパ		630円	680円	個	円	ハンバーグ		1,296円 /200g3個入		パック		円	
ピリ辛キンパ		630円	680円	個	円							円	
三代目松花堂弁当		2,300円	2,484円	個	円							円	
お子様弁当		500円	540円	個	円							円	
					整理券		担当		支払	／	合計金額		円

送信方向 ▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲

切り取ってご使用ください。

精肉・お弁当



御贈答品



注文金額の3%
ポイント付き

食欲の秋、最終戦。思う存分「下村牛」をお楽しみください。

カルビチャレンジご利用条件

- 各チャレンジプランのシェアでのご飲食は、ご遠慮頂いております。
- 焼くのを応援頂くのは、OK。食べるのはチャレンジする方、お一人のみでお願いします。
- 1.0kg チャレンジは専用のお席をご用意致します。
- お肉、付け合わせ、サラダ、スープ、ごはんをすべて完食していた方に特典を適用いたします。[ドリンクは除外、デザートは完食終了後にご提供させて頂きま
す。]
- 制限時間内に完食できない場合は、定価を頂戴します。
- カルビチャレンジは、店内、お一人、時間内での飲食に限って特典を設定しております。不審な行動を発見した場合、適用外になりますので、あらかじめご了承ください。

並カルビとは

並カルビは、黒毛和牛「下村牛」ブリスケを使用しています。お肉の味がわかるお肉のプロが口をそろえて美味しいという部位、それが「ブリスケ」です。

アメリカではこの部位を「brisket」ブリスケットと呼ぶためにこの名前がつけました。本場のバーベキューではこぞって使われる部位です。関東では「肩バラ」と呼ばれています。きめかが粗くざっくりとした食感で、よく運動する部分のために肉質は硬めです。コラーゲンを多く含み、味は濃厚で噛めば噛むほど味が出るのでお肉を知るプロの方から支持されています。噛みごたえがあり、脂のしつこさが少ないため、以外とあっさりと思われれます。脂を適度に取り除いて、薄めにスライスして、ご提供します。

「下村牛」の並ではない並カルビ、この機会にお腹いっぱい、お召し上がりください。これからの季節には、リーズナブルなすき焼き用としてもご利用いただけます。

新名物焼きしゃぶの「極意」

- ① 最初に焼き網を充分に加熱します。
- ② 牛脂を網全体にまんべんなくしきます。
- ③ 煙が上がったら、丁寧に焼きしゃぶを広げます。
- ④ 表 9 割、裏 1 割の割合で焼きます。
- ⑤ 表面 9 割、上に赤みが少し残る程度まで焼けたら、丁寧に裏返します。大判のカタロースは Tongue を 2 本使うと上手にできます。
- ⑥ 裏返したら、さっと炙る程度で OK。卵醬油ダレを絡めてお召し上がりください。

カタロース…五等級のカタロースを贅沢に大判そのままスライスしてあります。滑らかな口溶けをお楽しみください。

ザブトン [クラシタ] …トリミングした形が座布団に似ていることからついた名前。芸術的なサシが入り、口の中ですとろけます。当店では極上ローストビーフにも使用している特上の部位です。

あいスタ認証店★★★ 独自の感染防止対策を実施し、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

距離を保って

お並びください

検温

にご協力ください

マスク着用

にご協力ください

手の消毒

にご協力ください

マスク手袋着用

を徹底しています

清掃・消毒

を徹底しています

定員数削減

をしています

体調管理

を徹底しています

