



手間ひまかけて、氷点温度でじっくりと熟成させました。
 熟成させることで、肉の余計な水分が抜けて旨みが増し、
 牛たんは柔らかくなります。
 こうして厚切りにカットされた熟成牛たんは
 噛むほどに旨みが広がります。
 一枚一枚手もみで味付けした
 「進」こだわりの熟成牛たんを
 ぜひ堪能くださいませ。



牛たん



牛たん定食

熟成牛サガリ定食

熟成サガリ定食

(麦めし・テールスープ付)

¥二、〇〇〇

牛たん焼き单品

3枚 ¥二、一〇〇

牛たん味噌焼き单品

3枚 ¥二、三〇〇

ネギ塩牛たん焼き单品

3枚 ¥二、三〇〇

牛サガリ焼き单品

¥一、七〇〇

牛たん定食

(麦めし・テールスープ付)

(大)	(中)	(小)
4枚	3枚	2枚
8切	6切	4切
¥二、七〇〇	¥二、二〇〇	¥一、七〇〇

極・牛たん定食

(麦めし・テールスープ付)

(大)	(中)	(小)
4枚	3枚	2枚
8切	6切	4切
¥三、〇〇〇	¥二、五〇〇	¥二、〇〇〇

とろろ

麦めしおかわり自由

¥一五〇

(国産米使用)

※お持ち帰りの際は別途容器代が¥100 かかります。