



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



究極の牛たん焼き

牛たん焼き単品

3枚 ￥二、四〇〇

究極の牛たん焼き単品

2枚 4切 ￥四、〇〇〇

牛たん味噌焼き単品

3枚 ￥二、六〇〇

ネギ塩牛たん焼き単品

3枚 ￥二、七〇〇

牛たん定食

(麦めし・テールスープ付)

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

極・牛たん定食

(麦めし・テールスープ付)

(大)	(中)	(小)
4枚 8切	3枚 6切	2枚 4切
￥三、六〇〇	￥三、〇〇〇	￥二、四〇〇

とろろ

￥二五〇

麦めしおかわり

￥一〇〇

大盛り

￥一五〇

※定食はプラス￥300でネギ塩に変更できます。

※お持ち帰りの際は別途容器代が￥100 かかります。