

# この肉厚がたまらない

7/10  
(木)

## 萼の会の日 がっつり肉フェア

2階学食でご提供します！



小鉢・ライス・スープ付き

萼の会の日 特別価格 **500 円**

### とんかつへのこだわり

- ◆ 柔らかい肉厚な熟成肉
- ◆ サクッと軽い食感
- ◆ ソースは野菜と果汁の濃厚なコク

# 熟成 とんかつ



萼の会の日

がっつり肉フェア

2階学食でご提供します！

7/18  
(金)

ジューシーで香辛料の  
香り豊かなハンバーグと  
甘味と酸味のある味わい深い  
濃厚なデミソースが相性抜群



小鉢・ライス・スープ付き

萼の会の日 特別価格 500円

【東京・日本橋】

三代目たいめいけん

茂出木浩司シェフ監修

デミグラスハンバーグ  
& 海老フライ

【東京・日本橋】

たいめいけん

※写真はイメージです。

# 萼の会の日

暑さを乗り切る スタミナメニュー

土用の丑の日

# うなぎ



7月24日(木)

なぜ、うなぎを食べるの？

万葉集にも詠まれた歌があるように、昔から体調を崩しやすい夏には、ウナギを食べて栄養を摂る事が良いと考えられてきました。

ウナギにはビタミンA・B群など、疲労回復や食欲増進に効果的な成分が多く含まれています。

夏バテ防止にはぴったりの食材と言えます。

限定240食

萼の会の日 特別価格

390円(税込)

1階学食でご提供します！

# 萼の会の日

## がっつり肉フェア



2階学食でご提供します！

7/29  
(火)

# 松阪牛 たんと 肉

## 粗挽き牛たん

## ハンバーグ

## 和風ソース

# 汁 じゅ わっ

小鉢・ライス・スープ 付き

萼の会の日  
特別価格

¥ 500

・松阪牛たんご様の紹介

近鉄四日市駅から徒歩5分。当店は松阪牛や黒毛和牛を堪能できる焼肉店です。煙がでない焼肉ロースター“鉄人29号”を全席完備。

換気がいらないので、肉を不要な乾燥から守ることができます。

焼肉のなかでおすすりは『松阪牛と生タン塩のセット』。三重の特産物である松阪牛の、上カルビと上赤身ロースが、生タン塩と一緒にあったセットです。すべての部屋が榻ごたつ、個室になっていて、接待、宴会、など様々なシチュエーションにご利用をいただけます。

住所：〒510-0071 三重県四日市市西浦1-9-8 西浦パークビル2F

TEL : 059-336-6995

