



## やきにく尾崎 特選鉄板ステーキ

### -おぎきの経産牛-

シェフによる対面調理実演の為、  
鉄板使用料1グループ8,000円(税込8,800円)を  
申し受けております。

---

<b>シンタマ</b>	<b>100g 5,500yen</b> (税込6,050 yen) ~	150g	8,250yen	(税込9,075 yen)
		200g	11,000yen	(税込12,100 yen)
		250g	13,750yen	(税込13,750 yen)
		300g	16,550yen	(税込16,500 yen)
		<b>1ポンド(450g) 24,750yen (税込27,225yen)</b>		

---

<b>うちモモ</b>	<b>100g 5,500yen</b> (税込6,050 yen) ~	150g	8,250yen	(税込9,075 yen)
		200g	11,000yen	(税込12,100 yen)
		250g	13,750yen	(税込13,750 yen)
		300g	16,550yen	(税込16,500 yen)
		<b>1ポンド(450g) 24,750yen (税込27,225yen)</b>		

---

<b>肩サンカク</b>	<b>100g 5,500yen</b> (税込6,050 yen) ~	150g	8,250yen	(税込9,075 yen)
		200g	11,000yen	(税込12,100 yen)
		250g	13,750yen	(税込13,750 yen)
		300g	16,550yen	(税込16,500 yen)
		<b>1ポンド(450g) 24,750yen (税込27,225yen)</b>		

---

<b>トモサンカク</b>	<b>100g 5,500yen</b> (税込6,050 yen) ~	150g	8,250yen	(税込9,075 yen)
		200g	11,000yen	(税込12,100 yen)
		250g	13,750yen	(税込13,750 yen)
		300g	16,550yen	(税込16,500 yen)
		<b>1ポンド(450g) 24,750yen (税込27,225yen)</b>		

---

<b>サーロイン</b>	<b>100g 8,000yen</b> (税込8,800 yen) ~ 【300gより承ります】	300g	24,000yen	(税込26,400 yen)
		350g	28,000yen	(税込30,800 yen)
		400g	40,000yen	(税込35,200 yen)
		<b>1ポンド(450g) 36,000yen (税込39,600yen)</b>		

---



## やきにく尾崎 特選鉄板ステーキ

### -おぎきの経産牛-

シェフによる対面調理実演の為、  
鉄板使用料1グループ8,000円(税込8,800円)を  
申し受けております。

---

#### 極みロース (ザブトン)

<b>100g 8,000yen</b>	(税込8,800 yen) ~	150g 12,000yen	(税込13,200 yen)
		200g 16,000yen	(税込17,600 yen)
		250g 20,000yen	(税込22,000 yen)
		300g 24,000yen	(税込26,400 yen)

**1ポンド(450g) 36,000yen (税込39,600yen)**

---

#### ヒレ (シャトーブリアン)

<b>100g 12,000yen</b>	(税込6,050 yen) ~	150g 18,000yen	(税込19,800 yen)
		200g 24,000yen	(税込26,400 yen)
		250g 30,000yen	(税込33,000 yen)
		300g 36,000yen	(税込39,600 yen)

**1ポンド(450g) 54,000yen (税込59,400yen)**

---



## やきにく尾崎 特選鉄板ステーキ

### - 尾崎牛 -

シェフによる対面調理実演の為、  
鉄板使用料1グループ8,000円(税込8,800円)を  
申し受けております。

---

<b>イチボ</b>	<b>100g 9,000yen</b> (税込9,900 yen)	150g 13,500yen (税込14,850 yen)
		200g 18,000yen (税込19,800 yen)
		250g 22,500yen (税込24,750 yen)
		300g 27,000yen (税込29,700 yen)
		<b>1ポンド(450g) 40,500yen (税込447,550yen)</b>

---

<b>ランプ</b>	<b>100g 9,000yen</b> (税込9,900 yen) ~	150g 13,500yen (税込14,850 yen)
		200g 18,000yen (税込19,800 yen)
		250g 22,500yen (税込24,750 yen)
		300g 27,000yen (税込29,700 yen)
		<b>1ポンド(450g) 40,500yen (税込447,550yen)</b>

---

<b>シンシン</b>	<b>100g 9,000yen</b> (税込9,900 yen) ~	150g 13,500yen (税込14,850 yen)
		200g 18,000yen (税込19,800 yen)
		250g 22,500yen (税込24,750 yen)
		300g 27,000yen (税込29,700 yen)
		<b>1ポンド(450g) 40,500yen (税込447,550yen)</b>

---

<b>サーロイン</b>	<b>100g 14,000yen</b> (税込15,400 yen) ~	300g 42,000yen (税込46,200 yen)
	[300gより承ります]	350g 49,000yen (税込53,900 yen)
		400g 56,000yen (税込61,600 yen)
		<b>1ポンド(450g) 63,000yen (税込69,300yen)</b>

---

### 極みロース (ザブトン)

	<b>100g 14,000yen</b> (税込15,400 yen) ~	150g 21,000yen (税込23,100 yen)
		200g 28,000yen (税込30,800 yen)
		250g 35,000yen (税込38,500 yen)
		300g 42,000yen (税込46,200 yen)
		<b>1ポンド(450g) 63,000yen (税込69,300yen)</b>

---



## やきにく尾崎 特選鉄板ステーキ

### - 尾崎牛 -

シェフによる対面調理実演の為、  
鉄板使用料1グループ8,000円(税込8,800円)を  
申し受けております。

---

#### ヒレ (シャトーブリアン)

<b>100g 19,000yen</b>	(税20,900 yen)	～	150g	28,500yen	(税込31,350 yen)
			200g	38,000yen	(税込38,000 yen)
			250g	47,500yen	(税込52,250 yen)
			300g	57,000yen	(税込62,700 yen)

**1ポンド(450g) 85,500yen (税込94,050yen)**

---