

【やきにく尾崎 至極のコース】

至極のコースだけのフリーフロー付き	20,000 yen	税込 22,000 yen
ノンアルコールペアリング	25,000 yen	税込 27,500 yen
アルコールペアリング	30,000 yen	税込 33,000 yen

- 尾崎の前菜 -

前菜5種盛り合わせ | 有機野菜のバーニャカウダ | 尾崎牛出汁の茶碗蒸し

- 尾崎のごあいさつ -

尾崎牛ツラミ・ハラミ・テール塩かぼす | 尾崎牛ユッケ刺し

- 今日のイチオシ -

尾崎牛ハツのロースト

- 尾崎のやきにく -

尾崎牛・おぎきの経産牛3種食べ比べ
(尾崎牛肩ロース | おぎきの経産牛シンシン・イチボ)

- シェフの一品 -

おぎきの経産牛 肩ロース赤ワイン煮

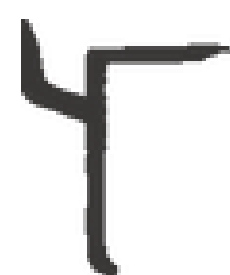
- 尾崎の真骨頂 -

尾崎牛ホルモン (小腸・レバー)
尾崎牛ザブトンおろしポン酢

- 尾崎のめ -

尾崎牛出汁 味噌汁

自家製マンゴージェラート



【生産者応援 グレートマザーコース】
（おぎきの経産牛コース）

12,000yen 税込 13,200yen

長い歳月を生き抜いてきた母牛を、尾崎製法で蘇らせた
『おぎきの経産牛（グレートマザー）』を
部位ごとに食べ比べで楽しんでいただける
生産者応援コースです

※肉の部位は入荷によって変動があります

- 前菜 5 種盛り合わせ -

- 5 種食べ比べ（おぎきの経産牛） -

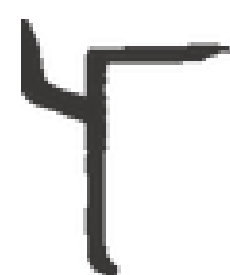
- ホルモン 3 種食べ比べ -

- リブローズ ごま黄身ポン酢 だまって食べて魅^{みらん}卵ね -

- おぎきのポロネーゼ パスタ -

- おぎきの味噌汁 -

自家製マンゴージェラート



【尾崎牛・おぎきの経産牛 特選コース】

15,000yen 税込 16,500yen

長い歳月を生き抜いてきた母牛を、尾崎製法で蘇らせた
『おぎきの経産牛（グレートマザー）』と
驚くほどくどくない脂、赤身の旨味、とろける食感が特徴の
日本で唯一生産者名を冠したブランド和牛『尾崎牛』の
厳選した部位を一緒にお楽しみいただける
『やきにく尾崎』ならではの特選コースです

※肉の部位は入荷によって変動があります

- 前菜 5 種盛り合わせ -

- 5 種食べ比べ（尾崎牛・おぎきの経産牛） -

- ホルモン 3 種食べ比べ（尾崎牛） -

- ザブトンカルビ（尾崎牛） -

- おぎきのポロネーゼ パスタ -

- おぎきの味噌汁 -

自家製マンゴージェラート