



**【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)**

13,200yen (税・サ込)

---

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<sup>みらん</sup>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】**

18,700yen (税・サ込)

---

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**



## 【やきにく尾崎 至極のコース】

ペアリングなし	22,000 yen (税・サ込)
ノンアルコールペアリング	27,000 yen (税・サ込)
アルコールペアリング	32,000 yen (税・サ込)

### - 尾崎の前

前菜5種盛り合わせ | 有機野菜のハ菜ニャカウダ | 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