



千屋牛

瀬戸大橋温泉

やま



名物

ステーキ丼

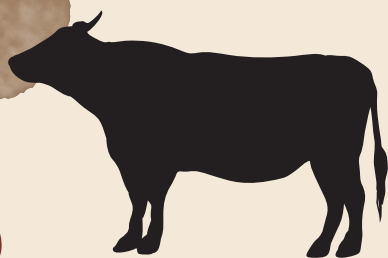
千屋牛(ちやぎゅう)とは

岡山県新見市が発祥とされる日本最古の
蔓牛(系統牛)の血統を受け継ぐ黒毛和種。
全国の和牛ブランドのルーツと言われている。
ほどよい霜降りと赤身が絶妙なバランスで、
やわらかな食感と香りが、和牛本来の味を
引き立てます。ジューシーな舌触り、
凝縮した旨みが口の中いっぱいに広がります。



千屋牛ステーキ丼 2,500円

5度おいしい!



お

す

す

め

のお召し上がり方

1



大葉やねぎと一緒に
おろしポン酢でさっぱりと

2



焼肉のたれで濃厚に
白髪ねぎや糸唐辛子と

3



わさびと醤油で
千屋牛の甘みを
一層、引き立たせます

4



薄切り肉は温泉たまごを
つけだれにすき焼き風に

5



めにさっぱりと
出汁を入れてひつまぶし風に

※表示はすべて税込価格です。