

平田牧場直送

お米を食べて育った

平牧三元豚

平牧三元豚

サムギョプサル

(1人前/200g) ¥1,750



※最初のオーダーは
2人前から承ります。

セット内容

- 平牧三元豚サムギョプサル
- オリジナルソース
- ネギサラダ
- サンチュ
- エゴマの葉
- サムジャン(焼肉味噌)

おかわり
自由

「平牧三元豚サムギョプサル」は

柔らかでふくよかな肉質と、さっぱりとした甘みのある脂身が特徴です。

当店のオリジナルソースと、刻み野菜・ネギサラダが奏でるハーモニーは絶品です。

おすすめその1 お肉と一緒に



熟成キムチ ¥840 (小)¥630

長時間、発酵・熟成させたキムチです。韓国では、昔から豚肉と一緒に食し、さっぱりとした後味を楽しんでいます。



命のナムル ¥630 (小)¥420
(ミョンイ)

行者ニンニクとも呼ばれ、これだけで数ヶ月命を繋いだとも言われており、美容と、疲労回復に良い、貴重な食材です。

価格はすべて税込みとなっております。

豚肉は、本当に美味しい。

「平牧三元豚」は
”こめ育ち豚”として知られています。
自然に恵まれた環境のもと、
「美味しさと健康」をモットーに
品質改良に取り組み、
今や、日本を代表する
ブランド豚となっています。
上質な脂身から生まれるあっさりとした、
上品で芳醇な旨味をお楽しみください。

山形県
庄内平野



平牧三元豚

肩ロース

(1人前/200g) ¥1,780



※最初のオーダーは
2人前から承ります。

セット内容

- 平牧三元豚肩ロース
- オリジナルソース
- ネギサラダ
- サンチュ
- エゴマの葉
- サムジャン(焼肉味噌)

おかわり
自由

「平牧三元豚肩ロース」は
芳醇で柔らかな肉質と、上品であっさりとした
甘みのある脂身が特徴です。
当店のオリジナルソースと、刻み野菜・
ネギサラダが奏でるハーモニーは、絶品です。

国産肩ロース (1人前) ¥1,200



おすすめその1 お肉と一緒に



熟成キムチ ¥840 (小) ¥630

長時間、発酵・熟成させたキムチです。
韓国では、昔から豚肉と一緒に食し、
さっぱりとした後味を楽しんでいます。



命のナムル ¥630 (小) ¥420
(ミョンイ)

行者ニンニクとも呼ばれ、これだけで
数ヶ月命を繋いだとも言われており、
美容と、疲労回復に良い、貴重な食材です。

価格はすべて税込みとなっております。