

塊焼き

豪快に焼くことで、最高の旨味をご堪能頂けます。



シェフが奥能登の天日干し海水塩を
絶妙に振りかけてから、お席にお持ち致します。

お客様ご自身で
塊肉の全体を焼き上げて下さい。

万遍なく焦げ目を!!

ほどよく焦げ目が付きましたら
スタッフをお呼び下さい!!



一旦、萬野キッチンに、お預かりします。



キッチンでは、アルミホイルに包んで、
最後の仕上げ... 肉汁を閉じ込めます。

シェフが絶妙の厚みにスライスして、
お席へお持ち致します。

たべるとき

萬野屋監修だし醤油&黒七味に
ちょっと付けるのがおすすめ!



500ml
650円

店頭販売 あります。

萬野屋の焼肉のタレ
としてご提供しているのが
萬野屋監修「だし醤油」です。

お好みで、
軽く炙ってもウマイです!!

