

愛知県南知多町先端師崎



※写真は、イメージです。
内容は、係にご確認をお願いします。

※季節や仕入状況により料理内容・器など変更する場合がございます。ご了承ください。

美舟和牛

お一人様 **4,400円(税込)**

温泉・露天風呂は、コース料理のお客様は、無料サービスとさせていただきます。

知ってましたか？ 国産牛と和牛は違う！

当店の肉(黒毛和牛)はココ

黒毛和牛は脂の溶け出す温度が低いから滑らかでとろける食感！

脂が25度で溶け出すお肉！
低いものは20度で溶けはじめます

黒毛和種 松阪牛や神戸牛に代表される食肉専用の牛です。脂肪の融点が食肉牛の中で一番低く約25度で溶けはじめます。また、食肉牛の中で不飽和脂肪酸を含む割合が一番多い為、食べ過ぎない限り健康にも良い関係があると考えられます。とろけるお肉とはこれだ！

和牛 和牛は細かく分類すると「黒毛和種」「褐毛和種」「短角和種」「無角和種」の4品種がありますがシェアは「黒毛和種」が約9割

褐毛和種など 和牛に分類されますが黒毛和種に比べると肉質が若干劣ります

交雑牛(黒毛牛) 交雑牛とは和牛と外国産牛とのかけ合わせ(雑種)で黒毛牛とも表示されます。スーパーで販売されている国産牛のほとんどが交雑牛とホルスタインになります

ホルスタイン(乳牛) ホルスタインとはあまり表示されず国産牛と表示される事が多いようです。脂肪の融点は約30度

国産牛

外国産牛 US(アメリカ)ビーフ、オージー(オーストラリア)ビーフなど

- 先 附 サラダ
 - 刺 身 旬の三種盛り
 - 台 物 国産黒毛和牛ステーキ
 - 揚 物 海老フライ
 - 蒸 物 季節の蒸し物
 - 留 椀 お味噌汁
 - 香 物 お漬物
 - 食 事 美浜産こしひかり
 - ・温泉入浴フェイスタオル付き
- 〜お品書き〜



お風呂利用時間：11：00～14：30 14：30～換気・清掃時間になります。ご了承ください。