

和牛焼肉

BY SAPPORO SINCE 1936

丸久伊藤

WAGYU YAKINIKU MARUKYU ITO

昭和11年創業の札幌の老舗肉屋が
バンコクに上陸!

長年に渡り研究した肉の部位の特徴や切り方による
味の違いに基づき個性のある料理を追求した結果、
作り上げたのが丸久伊藤焼肉です。

83年間肉屋を続けてきたからこそ、近江牛の認証を
得ることができ、且つ滋賀県澤井牧場から独自の
ルートで直接輸入することが可能となり安価で
提供することを実現しました。



丸久伊藤イチオシ
その日「おすすめ」の稀少部位を
お楽しみいただけます

特選焼き物

近江牛 いちおう
澤井姫和牛

A10	A9	A8	A7	A6
近江牛特選ロース いちょうワイルド	近江牛特選カルビ いちょうびんさだくわいり	近江牛切り落カルビ いちょうびんさだくわいり	近江牛上カルビ いちょうびんさだくわいり	近江牛ブリスケ いちょううさぎ
890 B	850 B	450 B	530 B	390 B





和牛焼肉 丸久伊藤

当店は近江牛のふるさとと呼ばれている滋賀県近江八幡市澤井牧場から近江姫和牛を直接冷蔵輸入し、冷凍することなくお客様に提供いたします。

世界では奇跡の4%と言われる
A5ランクの姫牛のみを澤井牧場からの
独自のルートにて直接輸入することを可能にし、安価での提供を実現しました。

※当店では 冷凍肉は 使用していません。



沢井牧場 LINK: <http://www.sawai-bokujyo.jp/>

焼きもの



A5 A4 A3 A2 A1

和牛ハラミ
和牛ランプ
和牛ロース
ハミ
和牛カルビ

450 B
330 B
290 B
240 B
240 B

※和牛ランプには
北海道産山わさびが付きます。

A14 特上タン
A13 上タン
A12 塩タン
A11 特選和牛タン

490 B
390 B
250 B
650 B

