

十勝ハーブ牛を使用したすき焼きをご賞味ください

和食処
大善
だいぜん



※写真は二人前です

期間：2019年4月1日～2019年5月31日

※4月23日（火）は全館法定点検のためディナーの営業はお休みさせていただきます

ワインが香る特製の割り下

大善
特製

ワインすき焼き

おひとり様 2,200円

※二人前より承ります

- ◆十勝ハーブ牛ロース
- ◆焼き豆腐 ◆長葱 ◆白滝 ◆榎木茸
- ◆占地 ◆玉葱



十勝

十勝ハーブ牛

北海道の清らかな空気に大雪山系の伏流水、道産の稲わらに17種類のハーブをブレンドした飼料で育成され、長期飼養によって醸し出される強い旨みとコク、程よい霜降りが高く評価されています。



割り下の秘密

シャトレーゼ ベルフォーレ ワイナリーより直送の赤ワインを、大善特製の“割り下”に忍ばせております。アルコールは飛ばしてありますので、苦手な方でも安心してお召し上がりいただけます。

<追加メニュー>

- ・十勝ハーブ牛ロース 100g 1,200円
- ・ルスツ豚肩ロース 100g 700円
- ・鍋野菜一式 500円
- ・ご飯セット（白米・味噌汁・香の物付き）500円
- ・ご飯単品 210円