

お店の味をそのままご自宅で



山形牛

山 GYUGIN

のお肉

お待ち
帰り

山形牛

山形県は昼夜、季節の寒暖差が大きく、そのためゆっくり牛が生育していきます。そのため、山形牛は肉質がきめ細やかでサシの状態も非常に良く、甘みがあり、口の中でほどける良質な脂肪がとろける旨さをもった極上の肉となります。

指定農場から仕入れた安心・安全な「極上の山形牛」、本当に「美味しい」素材を自信を持ってご提供します。

山形牛A5等級

焼き肉用

和牛6種盛

お薦めの山形牛希少部位を盛り合わせに。一頭買いだからこそできる特別な一品です。



※4人前用イメージ

2人前/240g

¥5,900

(税込¥6,372)

4人前/480g

¥11,800

(税込¥12,744)

山形牛A5等級

焼き肉用

和牛タン

とても希少な国産(山形牛)牛タン。食感と牛タン本来の味をお楽しみください。



上タン6枚入/80g

¥2,950

(税込¥3,186)

特上タン6枚入/80g

¥3,900

(税込¥4,212)

上タン…タン中・タン先使用 特上タン…タン元使用

山形牛A5等級

焼き肉用

和牛上ハラミ

噛むごとに旨味の溢れだす上ハラミ。国産(山形牛)の上ハラミは臭みも一切ありません。



5枚入/80g

¥2,800

(税込¥3,024)



自家製
フルーツだれ

1本200ml

¥750 (税込)

※画像はイメージです。※季節・当日の仕入れ状況に応じて変更となる場合がございます。

山形牛

山形牛一頭買い

【お問い合わせダイヤル】

03-5703-4129

【営業時間】 昼11:30~14:30 / 夜17:00~24:00

【店休日】 なし

【URL】 www.gyugin.jp

〒144-0051

東京都大田区西蒲田7-66-10ランズビル5F



希少部位の店

GYUGIN

お店の味をそのままご自宅で

山形牛

吟 GYUGIN

のお肉

お待ち
帰り



山形牛

山形県は昼夜、季節の寒暖差が大きく、そのためゆっくり牛が生育していきます。そのため、山形牛は肉質がきめ細やかでサシの状態も非常に良く、甘みがあり、口の中でほどける良質な脂肪がとろける旨さをもった極上の肉となります。

指定農場から仕入れた安心・安全な「極上の山形牛」、本当に「美味しい」素材を自信を持ってご提供します。

山形牛A5等級

和牛モモ

脂身が少なめであっさりとした上質な赤身。



※しゃぶしゃぶ用イメージ

山形牛A5等級

和牛ロース

上質できめ細やかなサシ。しつこさを感じさせない脂。リブローズ（当店の黄身まるで使用しております）



※すき焼き用イメージ

和牛

山形牛A5等級

サーロインステーキ

ステーキの王道。ジューシーで柔らかく肉と脂の甘みと旨味を存分に。



2〜3人前/350g ¥4,800
(税込¥5,184)

・しゃぶしゃぶ用 ・すき焼き用

※しゃぶしゃぶ用は、すき焼き用より薄くスライスするため枚数が多くなります。

2〜3人前/350g ¥9,500
(税込¥10,260)

・すき焼き用

2枚入/1枚180g ¥12,500
(税込¥13,500)

3枚入/1枚180g ¥18,750
(税込¥20,250)

※枚数はご相談ください。<1枚/180g ¥5,130(税込)>

※すき焼き用、しゃぶしゃぶ用のスライスの枚数は、当日の肉の形状によって変わります(グラム数は変わりません)。 ※画像はイメージです。 ※季節・当日の仕入れ状況に応じて変更となる場合がございます。

山形牛

山形牛一頭買い

【お問い合わせダイヤル】

03-5703-4129

【営業時間】 昼11:30〜14:30/夜17:00〜24:00

【店休日】 なし 【URL】 www.gyugin.jp

〒144-0051
東京都大田区西蒲田7-66-10 ランズビル5F



希少部位の店

GYUGIN