

日本和牛 一頭買入全部位品項

背、肩部

★夏多布里昂	シャトブリアン	2,680
★老饕肉	リブマキ	2,480
★菲力	ヒレ	2,480
★肋眼芯	リブ芯	2,080
★紐約客	サーロイン	1,880
★鉛筆肉	エンピツ	2,280
菲力羽	ヒレミミ	980
羽下	ハネシタ	1,080
肋眼上蓋	リブカブリ	980
背肩里肌	肩ロース	980
鞍下	クラシタ	1,080
肩胛上蓋	カタカブリ	680
肩胛赤身	カタニク	680

胸腹部

無骨牛小排	三角バラ	1,380
腰脊芯	カイノミ	1,080
扇子肉	ササミ	1,080
肩小排	カタバラ	980
內裙肉	インサイド	880
牛肋條	ゲタカルビ	880
肋脊肉	リブカルビ	780
後腹肉	トモバラ	880
後腹牛肋肉	トモカルビ	680

前肢

板腱	ミスジ	1,080
前腿芯	クリミ	980
辣椒肉	トウガラシ	880
前腿肉	ウワミスジ	880

後肢

千本筋	千本筋	1,080
腿三角	トモ三角	1,080
外臀肉	ナカニク	880
內臀芯	内モモ	980
芯芯肉	シンシン	980
龜之子	カメノコ	880
芯玉	シン玉	680
後腿肉	シキンボウ	680
後腿腱肉	ハバキ	680

臀部

臀肉蓋	イチボ	1,080
領帶肉	ネクタイ	980
後臀芯	ランプ	880

俺達肉屋每月份採購一頭日本和牛
因每月採購和牛品牌不同，以及在牛隻身上每個部位重量有所差異
故無法每日提供全部位品項。單點請參考我們每日為您整理的黑板菜單