

# 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	1,280
肋眼上蓋	リブカブリ	1,080
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	780
肩胛赤身	カタニク	680

## 胸腹部

無骨牛小排	三角バラ	1,580
腰脊芯	カイノミ	1,280
扇子肉	ササミ	1,080
肩小排	カタバラ	980
內裙肉	インサイド	980
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	780

## 前肢

板腱	ミスジ	1,280
前腿芯	クリミ	1,080
辣椒肉	トウガラシ	980
前腿肉	ウワミスジ	980

## 後肢

千本筋	千本筋	1,280
腿三角	トモ三角	1,280
外臀肉	ナカニク	880
內臀芯	内モモ	980
芯芯肉	シンシン	1,080
龜之子	カメノコ	880
芯玉	シン玉	780
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	1,080
後臀芯	ランプ	980

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