

梅の花グループ店舗のご紹介

和牛焼肉



黒と赤

黒毛和牛・阿蘇あか牛

特徴の異なる2種類の

国産和牛を使用した焼肉専門店。

梅の花のおもてなしと

こだわりのお肉で非日常の空間を

演出しております。

◎黒毛和牛（鹿児島黒牛・宮崎有田牛）

キメが細かくまろやかで、サシが綺麗に入るのが特徴。

口に入れた時に舌の上で溶けるような甘みのある脂肪は、一度食べると虜になるほどの美味しさです。

◎あか牛（熊本阿蘇あか牛）

和牛本来の香りと味があり、

あか身肉の旨さと、良質でほどよい

脂肪のバランスが特徴。

旨みと柔らかさ、

ヘルシーさを兼ね備えています。



和牛焼肉

黒と赤

黒毛和牛・阿蘇あか牛



TEL 03(6441)2740

東京都港区赤坂3-10-1 対翠館ビル3F
赤坂見附駅徒歩1分



[営業時間] 昼 / 11:30~ 夜 / 17:00~23:00 (L.O. 22:00)

※写真はすべてイメージです

2024年
5月2日(木)
夜11時06分~
11時55分
放送

「黒と赤」で使用している、こだわりの
黒毛和牛のブランド(鹿児島黒牛)が
「カンブリア宮殿」で紹介されます！

鹿児島黒牛 うしの中山

「鹿児島黒牛」は、日本一の和牛産地である鹿児島で育てられた黒毛和牛のブランドです。先人たちが長い歳月をかけ、改良に改良を重ね生まれたのが、現在の「鹿児島黒牛」で、きめ細かな美しい霜降りならでのまろやかなコクとうま味が特徴です。



脂はバターのような濃い味わいと芳醇な香り。にもかかわらずあっさりとした赤身にはたくさんの水分とうま味を含みます。すっとかみ切れる肉質と溢れる肉汁が特徴のプレミアム牛です。

