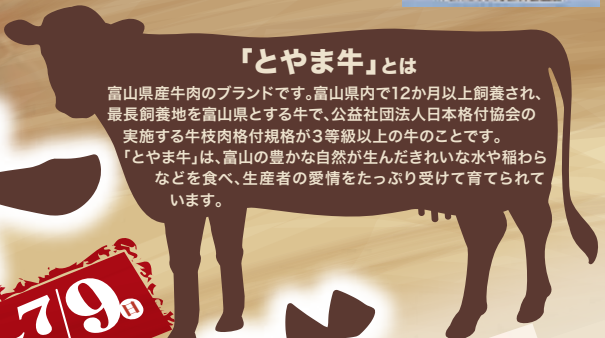


「とやま牛」は、富山県内唯一の食肉処理施設である(株)富山食肉総合センターで衛生的に処理され、新鮮な状態で消費者に提供されています。



「とやま牛」とは

富山県産牛肉のブランドです。富山県内で12か月以上飼養され、最長飼養地を富山県とする牛で、公益社団法人日本格付協会の実施する牛枝肉格付規格が3等級以上の牛のことです。「とやま牛」は、富山の豊かな自然が生んだきれいな水や稲わらなどを食べ、生産者の愛情をたっぷり受けて育てられています。

個体識別番号QRはこちら!!



第一弾

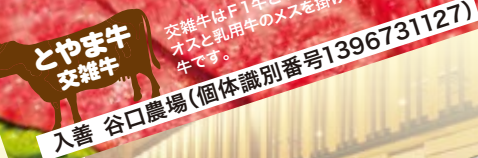
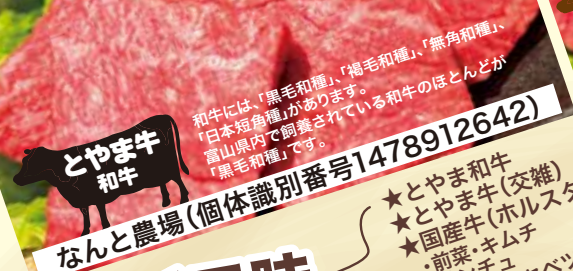
安心安全な

とやま牛&国産牛

期間 6/23[※]~7/9[※]

カルビ三味食べくらべ

フェア



とやま牛 和牛
和牛には、「黒毛和種」「褐毛和種」「無角和種」「日本短角種」があります。富山県内で飼養されている和牛のほとんどが「黒毛和種」です。

とやま牛 交雑牛
交雑牛はF1牛とも呼ばれ、一般的に和牛のオスと乳用牛のメスを掛け合わせて産まれた牛です。

国産牛 ホルスタイン
乳用牛は「ホルスタイン種」「ジャージー種」「ブラウンスイス種」などがあります。

なんと農場(個体識別番号1478912642)

入善 谷口農場(個体識別番号1396731127)

国産(個体識別番号1396106666)

カルビ三味食べくらべコース

前日予約 3,500円(税込)

- ★とやま和牛
- ★とやま牛(交雑)
- ★国産牛(ホルスタイン)
- ・前菜・キムチ
- ・サンチュ
- ・あら塩キャベツ
- ・白ご飯or大門そうめん
- ・デザート



KIRIN 生ビール 一番搾り 期間中 半額!

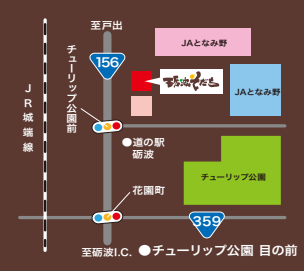
※価格は1人前を表示してあります。※コース料理は前日までの要予約をお願いいたします。※各コース2人前から承っております。

ご予約・お問い合わせ

0763-34-4141



※ご宴会の場合は前日までにご予約下さい。
砺波市宮沢町3-11
●営業時間 昼の部 11:00~14:30
夜の部 17:00~22:00
ラストオーダー 21:00
●定休日 毎月第3水曜日



「砺波そだち」クーポン券 ※本券は1グループで1枚利用できます。

ディナータイムご飲食代 10%引き

ディナータイム 女性の方 デザートサービス



メルマガ 会員募集中 お得な情報&クーポン配信中

有効期限:2017年7月9日まで ※他のサービスとの併用は出来ません。