

民芸の牛たん

夏のスタミナ

黒豚
使用

『牛たんと黒豚つけ汁そば御膳』

写真【牛たん2枚】

1,573円 (税込1,730円)

【牛たん3枚】

1,791円 (税込1,970円)

写真 牛たん2枚 1071kcal 塩分/8.0g
(内つゆ類数値 56kcal 塩分/3.5g)

※牛たんは半分にカットしています。



厳選
素材

そばの実ご飯

北海道
とろろ

そばの実

ルチンやビタミンB1を含んでおり、動脈硬化の
予防や疲労回復に効果があると言われています。

北海道産とろろ

良質なたんぱく質やミネラルを多く含んでおり、
高血圧予防に効果があると言われています。

牛たん

筋肉を作るたんぱく質や代謝をサポート
するビタミンB類が豊富に含まれております。



写真 牛たん4枚 1207kcal 塩分/6.9g
(内つゆ類数値 27kcal 塩分/1.6g)

『牛たん民芸定食』

写真【牛たん4枚】

1,755円 (税込1,930円)

【牛たん3枚】

1,537円 (税込1,690円)

※牛たんは半分にカットしています。



『牛たんと牛すき焼きの 相盛り重』

1,546円 (税込1,700円)

♫は出汁茶漬けで
お楽しみください。

やわらか牛たんど
すき焼き風に仕上げた
牛肉の贅沢な相盛り重。

1128kcal 塩分/5.9g (内つゆ類数値 18kcal 塩分/0.7g)

季節の
逸品



『民芸のこだわり牛たん』

写真 牛たん4枚

1,273円 (税込1,400円)

398kcal 塩分/3.8g

牛たん3枚

1,055円 (税込1,160円)

317kcal 塩分/3.5g

●食材や香の物は季節によって異なる場合がございます。写真は煮込む前のため、出来上がりは多少異なります。器、盛り付け等は写真と異なる場合がございます。
●当店では共通の調理器具で、食物アレルギー特定原材料7品目を取り扱っております。●揚げ油では、海老・そば・小麦・乳も同じ油で揚げております。