

オイル焼き

極雌ごくめん萬野和牛の牛脂使用だからウマイ!!

ごくめん
極雌 萬野和牛

- ・未経産の雌牛
- ・長期肥育牛
(月齢30ヶ月以上)
- ・低融点脂肪
- ・肉質高濃度

選び抜かれた
優秀な素質を持つ
黒毛和牛の雌(メス)牛

これを真似できる肉屋は
極めて少ない。



牛脂を
鍋にたっぷり入れます。

潰したんにくを入れて
弱火で鍋をあたためます。

鍋の上を転がすように、弱火で炒りつけると
こんがり【んにくオイル】の出来上がり!!

香りに食欲をそそられっつ
お肉を投入!!

はじめに、お肉をお楽しみ下さい。



こんがり
んにくオイル

おすすめ
レア

表面の色がうっすら
変わったら!

お肉の旨味も加わった
こんがり【んにくオイル】
の中には...

お野菜も投入!
野菜が旨味を吸い上げて、
これも、ウマイッ!!!



たべるとき

ポンズをちよいと付け、
【黄身おろし】を
たっぷりのせて、
お召し上がり下さい。

卵黄 × 大根おろし

お好みで
七味もパラリ

