

①水入ジョッキにゆつくり
オールフリーを注いで下さい。
②2杯目以降はお好みのペースで
注ぎながら最後まで冷たい
オールフリーをお楽しみ下さい。

最後まで冷たく飲める氷インスタイル
キンキンに冷やした軽快なのごし!
ハンアルヨーオールフリー
390円(+税)

夏

SUMMER
2017
KARUBIYA
DAIFUKU

身の厚さ、
プリプリ食感が
特徴の海老です。
焼き上がると
香ばしさが
たまりません。

大福の牛煮込み
490円(+税)

鬼手長海老焼き
690円(+税)

味噌仕立ての
煮込みです。
牛すじ、大根、人参、
蒟蒻、豆腐で
具たくさん!

今年の冷奴は
ヤンミョンジャンと
胡麻ペーストの
胡麻だれです。

大福の牛煮込み
490円(+税)

胡麻だれ冷奴
390円(+税)

色とりどりの
お野菜にすっきりと
酸味の効いた
レモンドレッシングで
味付けしました。
お肉とも相性が
良いです。

太陽の恵み
たっぷりの冷麺です。
夏の冷麺は
拉麺の麺で
作ってみました。

夏野菜のレモン
チヨレギサラダ 590円(+税)

トマト冷麺 790円(+税)

プリプリ
鬼手長海老と
ガーリック
石焼ビビンバの
コラボ!

海老ガーリック
石焼ビビンバ 890円(+税)

季節限定

USDA
PRIME

●「プライムハラミ」とは、
米国産牛肉8段階の牛肉品質格付において
最上級のランク「プライム」に出現率は全体の約3%。
超貴重で高品質。いわゆる超エリートなハラミです。
数量限定ですのでお早めに。

プライムハラミステーキ
プライムハラミ(厚切り)
プライムハラミ

大福上ハラミ3点盛
2,780円 → 特別価格 2,480円(+税)

和牛小腸
和牛ホルモン一本焼
790円(+税)

厚切り極上タン塩
ネギ塩角切りタン塩
上タン塩

牛タン3点盛
1,680円(+税)

和牛薄切りカルビ
和牛カルビ
和牛ツラミ

和牛3点盛
1,880円(+税)

大福定番の「上タン塩」から
嘴のばっばい旨味あふれる
「ネギ塩角切りタン塩」まで
多種多様なタン塩盛り。
中でも「厚切り極上タン塩」は
こだわりの「生タン」を使用。
二度も冷凍されないので
牛タンは、こんなに旨いのか。と
誰もがうなる、まさに極上の一品。

大
福
嚴
選

カルビ屋大福・期間限定スペシャルメニュー

○和牛と国産牛の違いとは?
和牛とは、明治以前から日本で飼育され続けた世界に誇る「肉専用種」のこと。
現在は、黒毛和種、褐毛和種、日本短角種・無角和種の4種のみ。
一方国産牛は、一定期間日本で飼育されたホルスタインや交雑種も含まれる。
当然ながら、大福は和牛にこだわり、品質にこだわります。