

こは...

DAIFUKU WINTER 2017-2018

あったかい冬だね!

季節限定

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!



大福の牛煮込み
490円(+税)



ゴマと梅の
コラボでさっぱりと
お召し上がれます。

冬のお野菜の
梅ゴマサラダ690円(+税)

※仕入れによりお野菜の内容が変わる場合がございます。



カキの
炊込みご飯で
おこげが
たまりません。

石焼カキご飯
890円(+税)

スープ
付き



プリプリの
カキを熱々
ホイル焼きで。

カキのホイル焼き
~コチジャンマヨネーズ~ 690円(+税)



大判のサガリを
大葉味噌で
漬け込みました。

サガリの壺付け
~大葉味噌焼き~
790円(+税)

カルビ屋大福米子店

厳選特選

今最も注目されている和牛「鳥取和牛」
平成29年9月に宮城県で開催された、「第11回全国和牛共進会宮城大会」にて、全国の有名ブランド牛がひしめく中、鳥取牛が肉牛の部第7区にて、全国一位を獲得、肉質日本一の称号を手に入れました。



和牛焼おしやぶ



950円

和牛焼おすそ



950円

焼き過ぎず、「さっと火」
特製「キホン」酢で食べる「焼きしやぶ」
すき焼き風に黄身タレで食べる「焼きすき」

イチ押し



鳥取県産

和牛三種盛り

2,280円

中国山地の澄んだ空気、伏流水などの恵まれた自然環境で育った「鳥取和牛」は、旨味成分の「オレイン酸」を豊富に含み、赤身と脂のバランスが絶妙、口どけもよく、とろけるような舌ざわりで、食後もあっさりしているのが特徴です。日本一の「鳥取和牛」を是非。

肉質日本一
鳥取和牛

■表示価格はいずれも税抜価格です。写真はイメージです。

絶品



プライムハラミ

USA産最上級プライムビーフ使用 980円

●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が「プライム」と呼ばれ、その出現率は全体の約3%ほど。超貴重で高品質、いわゆる超エリートなハラミのこと。数量限定ですのでお早めに。

鍋

ホルモシチゲ鍋

海鮮チゲ鍋

石狩鍋



喉が乾いてきたこの頃、鍋が恋しくなる季節です。大福オリジナル鍋を焼肉と一緒に是非どうぞ。

各七九〇円