

「処女牛」だから実感できる 美味しさの感動がある!

黒毛和牛の中でも最上質の肉を追い求め 妥協しないこだわりで辿りついたのが「処女牛」 旨み・香り・甘み・脂質・柔らかさ どの肉よりも勝る極上のお肉です

後味さっぱり

じゅわ~っと

口中に広がる

の旨みが

ような柔らかさ

とろける

処女牛とは、黒毛和牛の出産経験のない雌牛です。 安定した仕入れが非常に難しく 希少価値の高い和牛です。

食肉卸直営

厳選黒毛和牛専門店「肉処 天穂」

希少価値が高く、安定した仕入れの難しい「処女牛」 それを可能にしたのは、"食肉卸直営"だからこそできる経験 と実績、そして何よりも人脈です。

未経産の「処女牛」を豪快に味わえる焼肉店はごくわずかです。

● じっくり熟成

牛肉は熟成させることによりしっとりとして甘味を増し、肉本来の旨みが引き出されます。 天穂では、厳しい品質管理のもと、30 日間ほどゆっくりと熟成させ、食感と旨みを最大限に引き出し、最もおいしい状態でご提供させて頂いております。

● 処女牛の脂は体によい

処女牛は、コレステロール値を下げる働きがある「不飽和脂肪酸」を 多く含むため、身体にも優しく健康的!又、処女牛の脂は融点(脂の 溶ける温度)が低い為、食べたときの嫌なしつこさが無くあっさりしてい るのです。

穂おで すすめの和牛 ル ホ ルミ IJ モ 焼 き野菜の定番焼肉セッ

力



2人盛り

¥5,280 (税例)

¥7,380(税别)

野 ホ豚上 中極 極 菜ル バタ 落ち 上 上 モ 口 ラミ 力 ル ク

極店 口特 選 ス 0 を堪醇 能 ろ

公司的公司 の意識を必然到

すべてが極上。この上ない贅沢感と 満足感をお楽しみください。

= 700

17

バランスよく味わえる

・天穂カルビー 味もいセット

- ・天穂ロース
- · 豚 ト ロ
- ・ホルモンミックス
- ・野菜

2人盛9 ¥3,480(税別)

3人盛0 ¥4, \$80 (税别)



肉の旨みをかみしめる

・厚切り上タン

・極上ロース厚切り

・極上ハラミ厚切り

2人盛5 ¥4. 480(税别)





人気の赤身肉!さっぱりヘルシ

本日の赤身多種

2人盛り ¥3,980(税别) 盛り合わせ

至9,480(税例)

※表示価格はすべて(税別)価格です。

誕 生め ボ IJ ユ

・キムチ3種盛り ・本日のサラダ

- ・焼野菜
- ・焼きシャブ (卵黄付)
- ・豚バラ
- ・トントロ
- みつせ鶏
- ・牛タン
- ・本日の和牛3品
- ・本目のホルモン
- ・石焼ビビンバ

・シャーベット

厳 0 選 魅 力 を 1 堪 ス ŧ

飲み放題90分付

(全14品)

¥5.000(稅込)





き

付 1

シ石本み厚本

小倉牛でガル

ービのせり

トバモ

ヤ焼日つ切日四日

0

日ム

盛

合

t

本

0 種

サ

ラ 種

特製わさびソー

Ż

スビ



- ・本日のサラダ
- 焼野菜
- ・和牛焼きシャブ (卵黄付)
- ・和牛ローストビーフ 【特製わさびソース】
- ・九州産ヒレステーキと 本日のブランド牛盛合せ 小倉牛含む
- ・厚切りタン
- みつせ鶏
- 本目のホルモン
- ・石焼ビビンバ
- ・シャーベット

極(きちみ)コー

飲み放題90分付 (全 15 品)

(全15品)

¥8.640 (税込)

11.000 円(税込)



圧コース





飲み放題90分付 ¥ 5,500(税込) ワンドリンク付 辛 4. 980 (税込)

コラーゲンたっぷり! スのお肌プルプル

(全12品)

- サラダ
- 焼き野菜
- 極上ロース
- 極上ハラミ
- 上タン
- · 豚 ト ロ
- ・和牛ホホ肉
- ・丸腸 ・和牛焼きシャブ
- (卵黄付)

・キムチ3種盛り

・和牛焼きシャブ(卵黄付)

本日のサラダ

・テールクッパ

・焼野菜

・豚バラ

・トントロ

みつせ鶏

・本日の和牛3品

本目のホルモン

・石焼ビビンバ

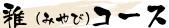
・シャーベット

・牛タン

・アイス



¥4.000 (税込)





・キムチ3種盛 ・本日のサラダ

- ・焼野菜
- ・和牛焼きシャブ (卵黄付)
- ・厚切りタン
- ・ネギ塩カルビ
- ネギ塩豚カルビ
- ・本日の和牛4品
- ・サンチェ
- ・本日のホルモン ・石焼ビビンバ
- ・シャーベット

(全14品)

(全14品)

¥6. 480(税认)

東公とニュー

カルビー

黒毛和牛壷漬けカルビー · · · · · 1,000 p



イチボ・・・・ 1,580m

クド ···· 1,380 m

カイ/ミ・・・・ 1,380円



0-7

極上サイコロステーキ 120g **2,500** 円

黒毛和牛極上ロース 1,800円

黒毛和牛上ロース 1,580円

学り 黒毛和牛天穂ロース 880円







厚切り上タン 1,680 m 上タン 1,380 m ネギ塩タン 1,380 m ネギ塩ダレ 100 m

ENGREMA I



ホルモン製



極上ハラミ・・・・・・・・・・・・・・・1	イルドジューシー ,480 円
丸腸ホルモン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ホルモン人気 No.1 850 円
	カいがやみつきに 1,080 円
よく動かす部分で豊	かな味わいが人気 780 円
肉厚で歯ごたえがなん	ともいえない食感 880 円
	カリ深いホルモン 750 円
しま腸 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	、くせになる旨味 850 円
赤センマイ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	の歯ごたえが特徴 750 円
独特の弾力 / ビタミン・鉄分豊 ハツ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	富なスタミナ食材 680 円
ミックスホルモン········	ルモン盛り合わせ 750 円
焼レバー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	繊細な風味が威力 680 円
低カロリー 鉄分豊富で センマイ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	女性にもオススメ 680 円
プチノス ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	、 ^{弾力も楽しめる} 680円
馬ホルモン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	リとして濃厚な味 780 円





豚バラ **600** ₱ 豚トロ 600円

みつせ鶏 600円 韓国のり 280円

580 P せせりタレ焼 粗挽きウィンナー 530円 ピリ辛ウィンナー 550円



海鮮盛り

1.280 円



海老 680 m ホタテ 680 m



卵黄と肉汁のハーモニー

黒毛和牛

焼きシャブ (卵黄付) 1,480円



ワンピースのあのお肉! 骨付き肉 1.980円

◇おいしい焼き方◇

網の上で焦がさないように全面を焼く

◇おいしい食べ方◇
人目を気にせず、アニメの主人公になったようにかぶりつく!

野菜盛り合わせ … 480円 国産ニンニクオイル焼き … 390円 枝豆 380円

キムチ ………… ·· 380 円 カクテキ······· **380** 🖪 オイキムチ・・・・・・・・・・380円 チャンジャ ……… 450円 キムチ盛り …………600円 ナムル盛り合わせ · · · · · · · 480 m

天穂オリジナルサラダ ‥‥‥ 600m 野菜サラダ・・・・・・・・・ 480m サンチェ・・・・・・・・・480円 冷製トマトスライス・・・・・・ 380m



東公とニュー

ご飯·麺

石焼ビビンバ













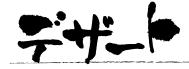
石焼ビビンバ・・・・・・ **880** P 石焼ビビンバハーフ····· **530** P ビビンバ・・・・・・・ 780円 クッパ・・・・・・・・ 730円 テールクッパ・・・・・・ 980円 カルビークッパ・・・・・ 980円 佐賀牛カレー · · · · · · · 800 p

白ごはん (大) … 300円 白ごはん (中) … 230 円 白ごはん (小) … 180円 チヂミ・・・・・・・・・・ 380円 冷麺 · · · · · · · · · 880 円



玉子スープ · · · · · · · 380 円 わかめスープ・・・・・・・ 380円 カルビースープ・・・・・・ 580円 テールスープ・・・・・・・880円

※表示価格はすべて(税別)価格です。



ゆずシャーベット・・・・・・350m
アイス350 m (バニラ、抹茶、ベルギーチョコ、黒ゴマ、ピスタチオ)
パンナコッタ · · · · · · · · · · 350 p

和牛専門店



営業時間

11:00~15:00 (OS 14:30) 月~±

 $17:30 \sim 23:00 \text{ (OS 22:30)}$