

# 和牛すき焼き（スライス）



人気

和牛肩スライス

¥850 / 100g

適サシで赤身とのバランスが◎ ほど良い柔らかさで人気です！

推し

和牛ハネシタ

¥1400 / 100g

きめ細かなサシ、濃い甘み、とろける柔らかさ、肉のプロが惚れ惚れする部位

贅沢

和牛ロース

¥1700 / 100g

『お肉の王様』と謳われるロース。味わい、柔らかさは正に最高級！！

- 
- 和牛肩ロース ..... ¥1300 / 100g
  - 和牛上肩スライス ..... ¥950 / 100g
  - 和牛モモ スライス ..... ¥850 / 100g
  - 和牛肩バラスライス ..... ¥650 / 100g

# 和牛しゃぶしゃぶ



人気

## 和牛クラシタ

¥850 / 100g

適サシで赤身とのバランスが良く、ほど良い柔らかさで人気です！

推し

## 和牛肩ロース

¥1300 / 100g

クラシタとリブロースの間にあり、バランスの良さがオススメの理由！

贅沢

## 和牛サーロイン

¥1700 / 100g

英国王から『サー（騎士）』の称号が与えられたほどの肉質で、きめ細かで柔らか、甘みの詰まった脂を多く含んでいます。

- 和牛ハネシタ ..... ¥1400 / 100g
- 和牛モモ ..... ¥850 / 100g

### しゃぶしゃぶの手順 要CHECK!!!

鍋が煮立ったら、お肉より先に野菜を入れるようにしましょう。

お肉は冷蔵しているため、鍋の温度が下がってしまいます。

熱の入りにくい野菜と豆腐を先に入れ、少し煮立った後、お肉を湯通しするのが◎

# 和牛ステーキ



人気

和牛ハネシタステーキ ￥1120 / 1枚 : 80g

最高の肉質でありながら、万能なハネシタを厚切りステーキで存分に。

推し

和牛サーロインステーキ ￥3400 / 1枚 : 200g

その肉質の良さから、英国王に『サー（騎士）』の称号が与えられたのが名の由来。きめ細かで柔らか、甘みの詰まった脂を多く含んだ部位でこれぞ『THE ステーキ』

贅沢

和牛シャトーブリアンステーキ ￥3000 / 100g

希少なヒレの最も厚みがある部分のみを指すほんのわずかしが取れない最最高級部位!! とびきり貴重な、とびきりのステーキが堪能出来ます。

- 和牛ヒレステーキカット ..... ￥2400 / 100g
- 和牛やわらかモモステーキ ..... ￥680 / 1枚 : 80g

## あったら即買い?! の希少部位

ご用意できない場合もございますので、予めご了承ください。

- 和牛トロイチボステーキ ..... ￥1040 / 1枚 : 80g
- 和牛トモサンカクステーキ ..... ￥1040 / 1枚 : 80g
- 和牛ミスジステーキ ..... ￥1040 / 1枚 : 80g

# 和牛焼肉・BBQ



人気

## 和牛カルビ

¥850 / 100g

焼肉の王道!! 噛めばじゅわっと美味しい肉汁があふれます。

推し

## 和牛上カルビ

¥1400 / 100g

サンカク、ハネシタといった最上級な部位をお切りします。  
とろけるような肉質で綺麗なサシで見た目にも圧倒される美しい部位。

贅沢

## 和牛ロース

¥1700 / 100g

『お肉の王様』と謳われます。味わいと柔らかさは正に最高級!!

### あっさり肉汁たっぷり赤組

- 和牛ヒレ ¥2400 / 100g
- 和牛ラム ¥1300 / 100g
- 和牛サガリ ¥1200 / 100g
- 和牛モモ ¥850 / 100g
- 和牛カイノミ ¥1000 / 100g

### 抜群の柔らかさと霜降りの白組

- 和牛特選ロース ¥2200 / 100g
- 和牛ミスジ ¥1300 / 100g
- 和牛イチボ ¥1300 / 100g
- 和牛トモサンカク ¥1300 / 100g
- 和牛ハラミ ¥1200 / 100g

# 豚 PORK

## 豚ロース ￥280 / 100g

赤身質の比率が多く《しゃぶしゃぶ》・《焼肉》・《トンカツ（テキ）》などに。



豚ロースしゃぶしゃぶ

## 豚肩ロース ￥280 / 100g

赤身と脂身のバランスが良く、炒め物や煮豚などにも活躍します。

## 豚バラ（カルビ） ￥260 / 100g

スライス、しゃぶしゃぶにも人気です。ブロックで角煮などにもよく使われます。



豚バラの角煮

## 豚ヒレ ￥350 / 100g

柔らかであっさりした肉質が特徴。ヒレカツ、ソテーなどメインとなるお料理に活躍。

## 『鹿児島黒豚』 脂の融点が低いので、口の中でとろける脂から旨みを感じられます。

黒豚ロース ￥390 / 100g

黒豚バラ ￥370 / 100g

黒豚肩ロース ￥390 / 100g

黒豚ヒレ ￥450 / 100g

# 鶏 CHICKEN

## 鶏もも ￥150 / 100g

お雑煮、お煮しめ、ローストなど年末年始にかかせませんよね。



お雑煮



お煮しめ

## 鶏むね ￥100 / 100g

脂肪分少なく高たんぱくな鶏むね。おせち用に鶏ハムを自作される方も多いためです。お正月をヘルシーに過ごすなら鶏むねという選択肢もあり？

## 鶏せせり ￥200 / 100g

鶏の首肉のことでわずかしか取れない希少部位。コリコリした食感が焼肉、柚子胡椒炒めなどに人気です。

## 鶏ささみ ￥150 / 100g

豚でいうヒレに似た部位。ささみカツ、ソテー、味噌漬、チーズ巻きなどバリエーションも豊富。



## ミンチカツ

1個 ¥185

創業時からの看板商品。和牛をふんだんに使用し独特の甘みと旨みを引き立てるスパイシーさが魅力！揚げたてにかぶりつくのもよし◎冷凍5個パックをストックしたり、手土産にも人気です。  
**<あげあげサミット優勝商品>**

## 和牛コンビーフ

1個 ¥800

池口の新名物<和牛コンビーフ>今までのコンビーフの違和牛の赤身をあっさり柔らかく食べられるのが特徴。熱々のごはんのにのせたり、カナッペのようにしてワインなどと合わせるのもお勧めです。おもてなしや、手土産にも人気です。

## 和牛しぐれ煮

1個 ¥700

池口精肉店の和牛を使用しています。スライスした後、丁寧にじっくりと炊き上げることでホロホロの食感と甘辛い味付けが染み込んで、つつい箸が進む逸品になっています。おかずにはもちろん、お酒のアテとしてもどうぞ。

## 和牛ローストビーフ

100g ¥950

リピーターが続出中のローストビーフ。もちろん黒毛和牛肉を使用しており、ローストビーフに適した肉質のものを選んで使用。赤身質からじゅわりと染み出る肉汁と、旨味を引き立たせるスパイスが絶妙にマッチ。おせちや年末年始の食卓の中でも万能に活躍します。

## あぶり豚

100g ¥580

国産豚肉の各部位を使用して、丁寧に下処理・塩漬け・タレ漬け込み・焼きと約10日間を経て完成する焼き豚。芯まで染み込んだ甘ダレと、あぶられた香ばしさがなんとも食欲をそそる逸品。おせちや、集まりの席でも活躍するので定番の人気品です。

## ハンバーグステーキ

1個 ¥680

卵乳を使用せずに実現した肉汁感と圧倒的な肉感!!まさに「ステーキ」を食べているかのような満足感を感じていただける仕上がりになりました。和牛と国産豚の旨みを感じていただけますので、ぜひ岩塩でお召し上がりください。

## 焼き鳥真空パック詰め合わせ

1本 ¥140

池口精肉店で直火焼きで仕上げる焼き鳥は人気商品です。直火焼きによる焦がし醤油のような満足感が人気の秘訣。真空パックのまま《湯せん》するとまるで出来立てのような柔らかさでお召し上がりいただけますので、真空パックでぜひお試しください。

# 自家製 ミート デリカ

IKEGUCHI  
ORIGINAL  
MEAT  
PRODUCTS

# P1



## 和牛コロッケ

1個 ¥140

国産和牛と国産じゃがいもでちゃんと作っているから、ちゃんと美味しい。ミンチカツと同じく、冷凍パックも人気です。



## 和牛すじ煮

1個 ¥600

和牛すじをトロトロになるまでじっくりと煮込みました。湯せんしてねぎを添えて一品に、おつまみにと人気です。



## 和牛もつ煮

1個 ¥500

国産和牛のもつ(内蔵)を下処理し、煮込んでいます。にんにくとしょうがをたっぷり使用していますので、意外にも食べやすく好評です。



## 豚なんこつ煮

1個 ¥480

豚なんこつを圧力鍋で煮込むことで、女性にも嬉しいコラーゲンが溢れるプリトロの食感に。白ネギと辛子を添えて、日本酒でどうぞ。



## あらびきウインナー

(1P 約 120~160g) 100g ¥380

パリッとジューシーな定番のあらびきウインナーは、ウインナーの中でも一番人気。焼いたり、お鍋に入れたりと使い道も様々です。長期熟成により、引き出された旨みとスモークの香りが特徴なので、ぜひそこを感じていただければと思います。



## チキンナー

(1P 約 120~160g) 100g ¥280

チキンウインナーだから、チキンナー。細目のミンチにした鶏肉で作られていますので、柔らかな口当たりとあっさりしていてヘルシーな味わいです。ほんのり香るハーブが鶏肉ともマッチして、女性やお子様にも非常にお勧めです。



## スモークチキン

100g ¥280

鶏の胸肉を調味液に漬け込むことで、しっとり柔らかな仕上がりに。心地よいスモークされた香りと、身にじわりとに染み込んだ旨みが特徴。醤油、味噌、にんにくなど私たち日本ならではの隠し味がスモークという文化と新しい味わいを実現しています。



## 生ソーセージ (ニラ・ビア)

100g ¥330

加熱前の状態で冷凍した生ソーセージ。お客様に火通しをしていただくことで、スパイスの香りを殺すことなく味わっていただけます。ニラと数種のスパイスの相性抜群のニラソーセージ。ニンニクと黒胡椒が刺激的なビアソーセージの2種類ございます。

## ペッパーハム

1P 40g ¥280

国産豚肩ロースを岩塩を使い長期熟成し、旨味を引き出した後、全体に粗挽きの黒胡椒をまぶしてスモークしたペッパーハム。そのままおつまみにも、サラダと和えても◎ 生ハムに近いよな少し濃い目の塩分濃度と刺激があり、リピーターの多い人気商品。



## 和牛リエット

1個 ¥850

一般的に豚肉で作られるリエットを和牛で作ったリエット。和牛で作ることにより『口どけ、なめらかさ、コク』が実現しました。香味野菜や自家製ベーコンも入っていますので、各食材の織り成す味わいを手軽に味わえます。サクッと焼いたバゲットとどうぞ。



## 和牛サラミ" DICE "

1P ¥780

一口で食べれるキューブ状のサラミ。黒毛和牛の深みのあるコクに負けない、黒胡椒やニンニクなどのスパイスでしっかりと味付けしています。ビールやハイボールなどのお酒向けに"濃いおつまみ"として開発しましたので、ぜひお酒と一緒にどうぞ。



# 自家製 ミート デリカ

IKEGUCHI  
ORIGINAL  
MEAT  
PRODUCTS

# P2



## ピザソーセージ

100g ¥380

パプリカ、オレガノ、とろっとろけるチーズというピザを思わせる味わいが一本で楽しめます。ホットドッグなどにどうぞ。



## チョリソー

100g ¥380

唐辛子の辛さが引き立つ辛口のウインナーです。辛いだけじゃなく旨辛のウインナー。メニューの中でもアクセントとしてどうぞ。



## ヒレハム

100g ¥480

豚ヒレを長期熟成後、スモークしています。スライスもいですが、身を裂いて食べるのが楽しく美味しいです。気付いたら食べてしまってる?!



## 鶏もものコンフィ

100g ¥380

ハーブとオイルで低温調理するヨーロッパの料理《コンフィ》しっとり柔らかな仕上がりで、お家で皮目を5分焼くだけでバリバリで更に◎