

グリル素材

品目	原産国・産地	
Beef		
リブローズステーキ	オーストラリア	広大で自然豊かな環境のもと、牧草や厳選した穀物飼料で、丁寧に肥育されたオージービーフ。チルドビーフ本来の風味をお楽しみいただけます。
Chicken		
みつせ鶏もも肉	九州 (佐賀県・大分県) (福岡県・長崎県))	みつせ鶏の親鳥はフランスの地鶏。空輸され生まれた2世が自然豊かな九州(佐賀県・大分県・福岡県・長崎県)で育てられ、チルドで店舗に届きます。柔らかくてジューシーそしてコクのある味わいをお楽しみ下さい。
Pork		
やまと豚 ローズ	秋田・岩手・群馬	緑豊かな自然に囲まれた理想的な環境で、自由に動けるスペースや、空調設備の設けられた豚舎でのびのびと育てられ、とうもろこしを主体とした飼料にも徹底的にこだわっています。
Lamb		
ラム	オーストラリア	オーストラリアで飼育されたナチュラル&フリーレンジのチルドラム。ラム本来の旨みをにがさないように、お店でブロックの状態からカットして調理しています。
品目	原産国・産地	
Seafood		
サーモン	チリ産	養殖されたアトランティックサーモン。塩コショウでシンプルにグリルしました。ディル風味のサワークリームソースでお召し上がり下さい。
シュリンプ	ミャンマー産 ブラックタイガー (養殖)	クルマエビ科のエビの一種。加熱すると鮮やかな赤色になり、歯ごたえと旨みが楽しめます。ガーリック風味にグリルしたシュリンプをレモンバターソースでお召し上がり下さい。
ロブスター	キューバ産	リブローズステーキ、ラム、チキンと一緒に、またはシーフードの盛り合わせとしてお召し上がりください。
穀物		
あきたこまち	秋田県	コシヒカリを受け継いだ味の良さと、もちもちとした粘り気のある食感が特徴です。小野の里に生まれたとされる“小野小町”にちなんで「あきたこまち」と命名されました。