

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	<p>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。</p>
Chicken		
みつせ鶏もも肉	九州 (佐賀県・大分県) (福岡県・長崎県)	<p>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。</p>
Pork		
やまと豚ロース	秋田・岩手・群馬	<p>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。</p>
Lamb		
ラム	オーストラリア	<p>オーストラリアで飼育されたナチュラル&フリーレンジ。 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。</p>

グリル素材

品目	原産国・産地	
Seafood		
サーモン	チリ産 (養殖)	脂ののった養殖の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。 お好みの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どうぞ。
ロブスター	ブラジル産	スパイニーロブスターと呼ばれる伊勢海老と同じ仲間。 身が比較的柔らかめで、繊細な料理に好まれています。
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。