

品目	原産国・産地	
Beef		
シズラスステーキ	オーストラリア産	シズラーは持続可能な社会を目指す中で、牛肉で初めてオーストラリア政府から「カーボンニュートラル認証」を取得したサステイナブルなステーキ肉。成長ホルモンを使用せず、環境配慮型のステーキをご賞味下さい。
Chicken		
みつせ鶏むね肉	九州産 (佐賀県・大分県・長崎県)	みつせ鶏の親鳥はフランス系譜の赤鶏。 自然豊かな九州（佐賀県・大分県・長崎県）の生産農家によって手塩にかけ育てられた鶏がチルドで店舗に届きます。柔らかく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		
スペアリブ	アメリカ産	本場のBBQの味を再現するために、あえてアメリカ産のスペアリブを使用し、パイナップルジュース、塩、胡椒でマリネを行い、焼成して提供しています。 骨外れの良い仕上がりになっています。
Lamb		
ラム	オーストラリア産	オーストラリアで飼育され、ラム本来の旨味を逃がさないように お店でブロックの状態からカットして調理しています。
Seafood		
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。
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のなり、歯ごたえと旨味が楽しめます。 ガーリック風味にグリルしたシュリンプをビオレタルソースでどうぞ。
帆立	北海道産	栄養豊富なオホーツク海で育った貴重な大粒帆立。使用しているサイズの物は、水揚げ全体の1%未満のものです。新鮮な北海道の風味をお楽しみ下さい。
メカジキ	静岡産	メカジキは焼津・清水港で水揚げされたメカジキを使用しています。 ハーブでマリネして香ばしく焼き上げ提供します。
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。