



日本初!飛騨牛×富士山溶岩石の究極コラボ
家族みんなでワイワイ楽しもう!安くて旨い焼肉店が11/29(木)オープン!



富士山溶岩焼肉 飛騨九兵衛

☎0476-29-4061

富里市七栄532-248

17:00~24:00(L.O.23:00)

火曜定休

03



美味しくてカラダにも良い!
富士山溶岩の魅力

遠赤外線効果のある富士山溶岩で焼くと、表面はこんがり、中は柔らかくジューシー。肉汁を封じ込め、肉の甘みや旨味を逃さない。富士山の溶岩石は熱すると900度の高温になると共に、空気穴が余分な脂を吸収してくれるのでとってもヘルシー。加熱中は遠赤外線を放射し溶岩に含まれる多くのミネラルを放出するので、溶岩焼の料理を食べると温泉入浴と同じ効果も期待できる。

牛肉の芸術品とも言われる
本物の「柔らかさ」と「うまみ」

素材にも徹底的にこだわる。霜降り入り方から肉の光沢、締まり、きめ細やかさ、脂肪の色と質など、厳しくチェックし仕入をおこなっている。なかでも飛騨牛は、口に入れた瞬間に溶けるような柔らかさと肉汁のうまみを兼ね備えている。

オーナーの藤崎さんは、スカイタウン成田(成田駅すぐそば)で富士山溶岩ホットヨガスタジオ「マクレーナ成田」も手がけている。富士山溶岩の専門家、肉のプロとして飲食・おもてなしのプロ。ここ成田で繋がったプロ集団が個々の強みを集結させ、構想から5年をかけて今まで無かったお店を遂に実現させた。

広々とした店内には、掘りこたつのお座敷やテーブル席、さらにはプライベート感のある完全個室まで。肉以外のおつまみメニューも焼肉店とは思えないほど充実している。ファミリィからカップル、シニアまでそれぞれのシーンで、ゆったりとゆっくりと食事を楽しもう。感動と安らぎの時間を。

- MENU ※すべて税別
- 牛カルビ..... 699円
 - 和牛カルビ..... 899円
 - 飛騨牛カルビ..... 1,599円
 - 牛タン塩..... 899円
 - 牛ロース..... 799円
 - 飛騨牛ロース..... 1,699円
 - 牛ハラミ..... 899円
 - 和牛盛り合せ..... 3,499円
 - 富士山溶岩焼きすき..... 1,499円
 - 大噴火 牛ホルモン..... 899円
 - ホルモンセット..... 1,399円
 - 松阪豚カルビ..... 599円
 - 燃える! 松阪豚100%ハンバーグ 799円 etc.

ぐるっと成田を巡って
お宝をゲットしよう!
いよいよ締切迫る!
特賞 現金10万円...1名様

ぐるなりスタンプラリー
アンバサダー うなりくん

スタンプラリー参加店は ぐるなり.com で、検索!!

©成田市2009