

まるぎゅうで味わう
春の岩手。



春コース

(税込) 四、〇〇〇円

飲み放題付 (税込) 五、五〇〇円

* 詳細はお電話ください
* 期間は6月末までとさせていただきます

御献立

前菜

キムチ
菜花浸し
手まり寿司
スモークサーモン
エビ
桜餅
ウリイ酢味噌掛け
花びらゆり根

焼肉

きたかみ牛カルビ
白金豚カルビ
いわい鶏カルビ
ホルモン
他野菜

揚げ物

山菜天ぷら
天つゆ

食事

きたかみ牛
焼肉巻き寿司
ガリ

甘味

イチゴケーキ
フルーツ

蒸物

根菜の炊き合わせ
柚子あんかけ

煮物

アボカドとサーモン
山かけ

刺身

茶碗蒸し
鶏
エビ
他野菜

せいぶ農産発 焼肉DINING まるぎゅう

岩手県北上市北鬼柳23-69-1

毎週月曜日定休

※ご予約は3日前までをお願い致します

【URL】 <https://www.seibu-marugyu.com>

【TEL】 0197-62-3077 【FAX】 0197-62-3078

【OPEN】 11:00-14:00/17:00-22:00 (L.O 21:30)



期間限定！

春弁当

税込
2,500円

自社生産のブランド牛「きたかみ牛」や、自社生産米「銀河のしずく」
を使用しているのので、安心、安全にお召し上がり頂けます。
「春」という、季節を感じられるお弁当に仕上げました。



※3日前までにご予約をお願いします。

※販売期間は6月末までとさせていただきます。

お品書き

- ・ちらし寿司
エビ、椎茸甘煮、錦糸卵
酢蓮根、桜でんぶ、絹さや
- ・きたかみ牛焼肉中巻寿司
胡瓜、大葉、胡麻
- ・手まり寿司
スモークサーモン、エビ、こごみ
- ・野菜煮物
蓴、蕪、筍、南瓜、牛蒡
人参、大根、オクラ

- ・玉子焼き
- ・きたかみ牛ローストビーフ串
- ・白金豚ベーコン焼き
- ・つのじエビ
- ・酢どり茗荷
- ・タラの芽黄身揚げ
- ・ウルイとカニ風味黄身酢掛け
- ・桜餅
- ・菜の花浸し 糸がき
- ・花びらゆり根

※仕入れ状況により、内容は多少変わる事がございます。ご了承ください。

せいぶ農産発 焼肉DINING まるぎゅう

岩手県北上市北鬼柳23-69-1

毎週月曜日定休

【URL】 <https://www.seibu-marugyu.com>

【TEL】 0197-62-3077 【FAX】 0197-62-3078

【OPEN】 11:00-14:00/17:00-22:00 (L.O 21:30)

