

くずまき高原牧場 焼肉ハウス

くずまき高原牛肉を、更に美味しくご賞味していただきたい！
そんな思いで、牛肉について、知っていただく。また、食べ比べして、笑顔になっていただきたい。
牛肉の部位によって、味覚が違います。
牛肉について、学びながら(食の体験)焼肉を食べよう！



くずまき高原 牛カルビセット

ご飯・野菜・漬物・みそ汁・牛乳付き

大人料金 ¥1,350 (税込¥1,458)

小学生料金 ¥1,200 (税込¥1,296)



くずまき高原 和牛カルビセット

ご飯・野菜・漬物・みそ汁・牛乳付き

大人料金 ¥2,600 (税込¥2,808)

小学生料金 ¥2,340 (税込¥2,527)



くずまき高原 黒牛(交雑)カルビセット

ご飯・野菜・漬物・みそ汁・牛乳付き

大人料金 ¥1,800 (税込¥1,944)

小学生料金 ¥1,620 (税込¥1,750)



くずまき高原 牛カルビ4種食べ比べセット

(和牛、ホルスタイン、交雑、ジャージー)

ご飯・野菜・漬物・みそ汁・牛乳付き

大人料金 ¥2,100 (税込¥2,268)

小学生料金 ¥1,890 (税込¥2,041)

食材について

○牛カルビ

くずまき高原牛のかた・もも・ばらを使用しております。
エネルギーの高い部位です。牛肉本来の味をこわさないため、もみだれによる味付けはしていません。

○和牛カルビ

くずまき高原和牛(黒毛和種)のかた・もも・ばらを使用しております。特選された霜降り肉で、やわらかいです。

○黒牛カルビ(交雑種 黒毛和種×ホルスタイン)

くずまき高原牛(交雑種)のかた・もも・ばらを使用しております。和牛に似た味わいのカルビです。

○ジャージー牛カルビ

くずまき高原ジャージー牛のかた・もも・ばらを使用しております。たんぱくな中に深みのある味わいです。