

割烹 新丁子屋 おすすめ情報

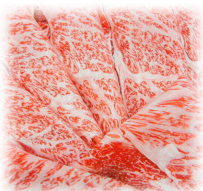
ゆとりの座敷で、ゆとりの会食
3名様より、注文を受け付けています

鍋料理コース 2500 円(税別)から
2500 円・3000 円・3500 円・4000 円
一人鍋・大鍋、どちらでも 選べます

東国原知事もPR! 宮崎から産直の【宮崎牛】
A4クラス肩ロース「すきやき・しゃぶしゃぶ」
鹿児島から産直の【薩摩黒豚】
黒豚ロースと、黒豚バラの「しゃぶしゃぶ」

宮崎から産直 A4クラスの肩ロース【すきやき・しゃぶしゃぶ】

東国原知事も宣伝する「宮崎の黒毛和牛」 ネットで、100グラム1200円以上で取引されています
自社牧場で生産・飼育 自社カット工場の商品化 ネットで直接仕入 新丁子屋へ



宮崎牛すきやき料理コース 2500 円・3000 円・3500 円・4000 円
当店仕入の宮崎牛は、自社牧場・自社カット工場にて商品化しています。仲介業者は、入っていません。宮崎県経済連・宮崎牛販売店にも認定されていますので安心です。

【3000円コース】 牛肉(一人150g)・小鉢(2)・刺身・漬物・うどん(雑炊) 一人鍋・大鍋、どちらでも可

鹿児島から産直【薩摩黒豚しゃぶしゃぶ】ロース&バラの食べ比べ

薩摩黒豚のロース&バラ肉のしゃぶしゃぶです。鹿児島産の黒豚は、ブランド力と美味しさから流通過程で数倍に増えて一般に販売されているという噂があるほどです。



黒豚しゃぶしゃぶコース 2500 円・3000 円・3500 円・4000 円
豚肉にはビタミンB1・鉄分が多く含まれ、疲労回復・老化・肌荒れの防止効果があります。牛肉に比べ低カロリーですから、油を使わないしゃぶしゃぶは体にやさしいです。

【3000円コース】 黒豚(一人180g)・小鉢(2)・刺身・漬物・うどん(雑炊) 一人鍋・大鍋、どちらでも可

くじらの刺身(赤肉刺身&本皮刺身)を一緒に食べ比べ



くじらの「赤身刺身」と「本皮刺身」を食べ比べてみませんか。
更にレアな「鯨ボイル敵須の刺身」も入荷することがあります。

1人前 1000円 おけ盛り 3000円



大吟醸・純米酒など 地酒や ワインも低価格で、飲めます

清酒の価格	定価 + 1合 150 円	3000 円の 4合瓶の場合	3600 円
ワインの価格	定価 + 1000 円	3000 円の ワインの場合	4000 円