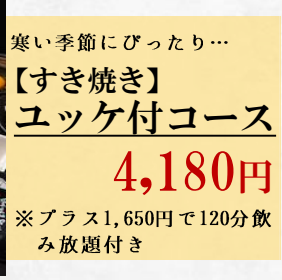


宴会にオススメのコースをご紹介します

ちょっと贅沢…
【焼肉】
豪華コース
4,950円
※プラス1,650円で120分飲み放題付き



寒い季節にぴったり…
【すき焼き】
ユッケ付コース
4,180円
※プラス1,650円で120分飲み放題付き



絶賛ご予約承り中

忘年会

焼肉 すき焼き 純天
おすすめ肉版
厳選したオススメのメニューをご紹介します

お座敷がリニューアルしました!!
大人数のご予約も受付中です!!

ご来店のお客様全員に
お一人様に一つずつ
お餅プレゼント
1月4日~1月9日
今年もやります!
お年玉つよア

限定冬季
牛テールスープ
じっくり時間をかけて煮込んだテールスープによく絡む麺を使用した逸品!

BIRTHDAY EVENT
今月が誕生日のお客様へ
フレンチトーストをサービスさせていただきます!!

NIKUNOHI
毎月肉の日
27~29日
※売切次第終了となりますのでご容赦ください

3日間限定の
特別和牛メニュー登場!!
内容は毎月変わります!!
是非お越しください!

※画像はイメージです
※値段は全て税込です

福岡県ブランド和牛
博多和牛をご紹介します
博多和牛は、博多和牛生産者として登録された農家が、主に九州の子牛産地から購入して、概ね20ヶ月間丁寧に育てた和牛です。県内産の稲わらを主食とした良質な飼料で育てられた博多和牛は、肉質がやわらかく、噛むと肉汁が溢れ、濃厚な旨みが口中に広がる美味しさが評判です。公益社団法人日本食肉格付協会の定める、肉質等級5段階中「3等級」以上のものが博多和牛となります。

焼き肉・すき焼き 純天 神警固店
肉々深聞
第四号

令和四年十月に、「全国和牛能力共進会」が鹿児島県で開催されました。
その大会で博多和牛は、肉質や脂肪の質が高く評価され、初の優等賞を勝ち取り、大健闘を果たしました。初出場となる「種牛の部」でも、一等賞に選ばれるなど、福岡の和牛の歴史を大きく塗り替えました。畜産業界が厳しい状況に置かれるなか、今回の入賞は博多和牛の生産者たちを元気づける出来事となりました。

【第12回 全国和牛能力共進会】で
福岡勢が大健闘!

私たちが営業二課は、国産の豚肉を販売する仕事をしています。皆さんに馴染みのある精肉パックの豚肉ではなく、うす切りになる前の大きなお肉の塊をスーパーなどへ販売しています。
日本の生産者さんが丹精込めてつくった美味しい国産豚肉を皆さんへご提供できるよう日々陰ながら頑張っていますので、国産豚肉をたくさん食べて、どんどん応援してくださいね。
当店では、当部署の豚肉を取り扱っておりますので、是非ご賞味ください。

食べて頂くだけで応援になります
〜営業二課〜

毎日、「新鮮なお肉」
を「提供」しております。
【J-A全農ミートフーズ(株)直営】全国でも有数の産地である地元九州産を主とした、上質な「霜降り黒毛和牛」を厳選。本当に美味しいお肉をリーズナブルな価格で、お楽しみください。
「霜降り」黒毛和牛の美味しさを心ゆくまでご堪能くださいませ。

新鮮・美味・安全
当店では「新鮮」美味・安全「全」以上の3点を重視しております。

Why don't you try?