

「ステーキカッポー恒づね」 対象役務(ディナーメニュー)一覧 別表1

	ディナーメニュー記載内容	肉量	税抜き価格	和牛ヒレ	和牛サーロイン	国産牛ヒレ
ディナーコースメニュー	SPECIAL TSUNE ディナー 本日の魚介 & シャトーブリアン		15,000	○		
		50g増量	19,500			
	TSUNE ディナー 黒毛和牛テンダーロイン 又は 特選サーロイン		10,000	○		
		50g増量	13,500			
	TSUNE コース 国産牛(赤身)のテンダーロイン		8,000			○
		50g増量	9,700			
プレミアムステーキセット	特選シャトーブリアン 丹波牛をはじめとした、独自の選定基準をクリアした牛のみ使用。 へレ肉本来の旨味を追求。ほどけるような口あたりが自慢です。	100g	10,500	○		
		150g	15,000			
		200g	19,500			
	上選テンダーロインステーキ 特選テンダーロインステーキのテート(へレ上部)部位使用。 噛むほどに旨みの増す王道テンダーロインステーキです。	100g	8,580	○		
		150g	12,120			
		200g	15,660			
	特選サーロインステーキ 鮮やかな鹿の子ステーキで、肉本来の甘みを強く感じていただけたながらも、意外とあっさりとお召し上がりいただけます。	100g	8,580		○	
		150g	12,120			
		200g	15,660			
	国産牛テンダーロイン 恒づね独自の熟成方法より、赤身ながらも旨味・柔らかさが引き出された現代流行のステーキです。	100g	4,960			○
		150g	6,690			
		200g	8,420			
	和牛サイコロステーキ テンダーロイン、サーロインの両端をサイコロ状にカットして提供するステーキです。数量限定です。	120g	6,200	○		
	名代ビフカツ 25年来伝統の味。 恒づね名物！鉄板で焼き上げるビフカツです。	100g	5,000			○
	TSUNE ボーンステーキ テンダーロイン130gとサーロイン100gの組合せ。 一度で二つの部位をお楽しみいただけるTボーンステーキならぬ「TSUNEボーンステーキ」をお楽しみください。	130g	11,500			○
100g						