

肉の専門店
ビックミート

山久

矢板本店
鶴田町店
さくら店
東武大田原店

実施期間
12月22金 12月25月

4店舗
合同

ご家族・お友達と
ホームパーティー

クリスマス

Merry Christmas

チキンもいけど
おいしいステーキで
クリスマス

国産
黒毛和牛サーロイン
100g
1,480円

山久オリジナル
生ダレ
480円

熊本県産
とちぎ和牛
ランプステーキ
100g
980円

熊本県産
ヤシオボーク
豚ロースカツソテー用
100g
258円

メキシコ産
牛サーロイン
ステーキ
100g
350円

国産
牛サーロイン
約150g・1枚
1,400円

国産
牛ヒレ
ステーキ
100g
1,580円

山久手作り
ローズドチキン
&
ローズトビーフ
大人も子供も楽しめる
610円

国産
ローストチキン
(国産若鶏丸焼)
1羽(4~5人前)
2,480円

ブラジル産
ローストチキン(若鶏丸焼)
1羽(2~3人前)
1,480円

アメリカ産
ローストレッグ(若鶏骨付モモ)
1本
380円

国産
ローストビーフ
100g
880円

オーストラリア産
ローストビーフ
100g
498円

専門店の
フレッシュチキン!

国産
丸鶏(中抜)
100g(1羽4~5人前)
100円

国産
鶏骨付モモ
100g(1本約380円位)
110円

国産
手羽元
100g
68円

国産
鶏モモ
100g
110円

青森県産
桜姫鶏骨付モモ
100g(1本約520円位)
148円

アメリカ産
鶏骨付モモ
1本
160円

鍋パーティー

山久特製
おすすすめ!
山久特撰牛切り落とし
(肩ロース)
100g
650円

熊本県産
とちぎ和牛ロース(リブロース・牛肩ロース)
すき焼き・しゃぶしゃぶ用
100g
1,280円

国産
牛モモ すき焼き・
しゃぶしゃぶ用
100g
555円

メキシコ産
牛肩ロース
すき焼き
100g
288円

熊本県産
ヤシオボーク
ロースすき焼き
100g
258円

熊本県産
ヤシオボーク
バラすき焼き用
100g
248円

まだまだあるよ!!
豪華クリスマス!!

山久手作り
冷凍
ハンバーグ
15
320円

矢板本店・さくら店・鶴田町店のみ販売

国産
ヤシオボーク
豚スペアリブ
100g
180円

スモーク
ターキーレッグ
1本
890円

本格手作りチャレンジ!
ローズトビーフ&ローズトボーク

国産
黒毛和牛
モモブロック
100g
880円

国産
牛モモブロック
100g
570円

オーストラリア産
牛モモブロック
100g
278円

熊本県産
ヤシオボーク
豚肩ロースブロック
100g
198円

熊本県産
ヤシオボーク
豚モモブロック
100g
158円

「プロ級」ローストビーフ

【材料】
ローストビーフ用ブロック
(4センチ以上のかたまり)

【調味料】
塩・コショウ
粗びき黒コショウ

【作り方】
1. ブロック肉の形を整えるためタコ糸を安全に巻く。
2. 塩・コショウ、粗びき黒コショウを肉全体に多めにふる。手でしっかりとよくすりこむ。
3. ブロック肉の太さを計る。
4. オーブンにも120℃の手前まで温める。
5. フライパンに油を熱し入れ、肉の表面全体にコゲ目をつける。
6. 肉を120℃のオーブンに入れて設定時間焼き上げる。
7. 焼き終わっても1時間半、オーブン内で熟成させる。その後、冷蔵庫に入れて2~3時間冷やす。
8. 冷めたローストビーフを薄く切って、市販のタレ、お好みの野菜を添える。
※焼き上げ時間終了後も肉の中心温度が上昇していき、途中で急いで冷やしたり、切り分けたりしないでください。
※焼き後の1時間半は肉をおいしく、柔らかくする熟成と適度の時間です。

ローストビーフ(ミディアムレア)
オーブン120℃で焼き上げる

時間	4分	5分	6分	7分	8分	9分	10分
肉の厚さ	27分	40分	50分	60分	80分	110分	130分

**年末年始営業の
お知らせ**

年内休まず営業致します。
31日はPM6:00まで
の営業となります。
年始は5日より通常営業
致します。
※東武大田原店は2日より
営業致します。