

第2回

かんだみーとせんたー



神田ミートセンター 大感謝還元祭!!

# 紅白肉合戦 開催!!

肉野郎の意地をかけた大決戦! 神田の街が大炎上!!

紅

4種のステーキ盛り

## 正肉の楽園へ

一番肉の旨さを知って貰える料理を試行錯誤した結果...**やっぱりステーキ!!**

4種のお肉がそれぞれ異なった一番、旨味の強い部位を使い、「**正肉の楽園**」へお連れします。それぞれがイチイチ旨い! 4種の厳選ステーキ「**肉の方舟**」をどうぞご賞味あれ

鶏

国産ひな鶏のもも肉を塩で、皮はパリッと中はジューシー!!

豚

リブローズ (脂が網状に入り込みとてもジューシー!) を生姜焼きに!!

馬

ヒレ (希少部位でとても軟らかい) を使用、ステーキに最適な部位!!

牛

ウデを使用。赤身の多い部位で肉のうま味を噛むたびに実感!!

## 肉の方舟



正肉?

正肉は、枝肉から骨などを取り除いた肉の総称。牛や豚であれば、余分な脂肪その他を取り除き、ロース、もも、かた、バラなどに分割してあるのが普通です。鶏正肉などという場合は、骨をはずした肉を指します。

肉の殿堂・肉の全て 専門居酒屋8店集結

神田ミートセンター

東京都千代田区鍛冶町1-6-7  
日曜・祝日 定休

16:00~24:00  
(L.O. 23:30)

白

レバニラ炒め

## 門外不出!

## 秘伝究極のレバニラ

レバニラだからと言って侮る事なかれ。肉の殿堂に伝わる秘伝のレシピ【牛・豚・鶏】のレバーをさらに厳選した貴重部位をふんだんに使った**究極のレバニラ炒め!!**

すべて朝挽かれたばかりのレバーなので鮮度が断然違います!

臭みの無いレバーと、鮮度バツグンな

”シャキシャキの新鮮野菜たち”

レバーが嫌いな方でも食べられる

**秘伝ミートセンター特製**

『究極のレバニラ炒め』を

ご賞味あれ!!レバーに対する見方が

変わることに間違いなし!!

## 究極の



内臓肉?

牛や豚、鶏などの精肉以外の可食部分全般を総称して、副生物といいます。レバーをはじめとした内臓類のほか、舌や筋、耳、足なども、この副生物に含まれます

2品セットで 500円

2周年 渾身の肉料理が

# 正肉対内臓

16:00~19:00

ビール3杯

食肉大決戦!!

5/26,27

2円