

舞鶴酒販 PRESENTS 酒が進む店

黒和山



赤身でありながら驚くほどのやわらかさ!その肉質と希少性から、最高級部位とも称される「黒毛和牛フィレ肉」時価。



店主(左)と酒のチャップリン三重店・安部店長代理(右)。店内はテーブル席のほか個室も完備、席は事前予約がおすすめ。



「石焼ヒビンバ」820円をはじめ、チャーハン、カルピ井、牛丼、クッパなど、ごはんものも充実。

特別な日も、日常使いも
高品質の黒毛和牛を

創業から27年目、地元を中心に市内外から訪れる常連客も多いという『黒和山』は、厳選の黒毛和牛を提供する焼肉店。注文を受けてから、手切りに手切りすることによって、部位ごとの特長を引き出すのがこだわりで、手切りだからこそできる贅沢な厚さで提供してくれるのも、客の心を掴む理由だ。

自慢の黒毛和牛を堪能するならば、まずは和牛ロース(写真大・1人前1650円)を。程よいサシと赤身のバランスが絶妙でやわらかく、牛肉の魅力を存分に堪能できる一品。他にも、カルピ、タン、フィレなど、部位ごとに異なる特徴を味わってほしい。ハチミツや果物などを使って作る自家製タレも、肉の旨みを引き立ててくれる。

セットメニュー(2人前)3800円
()や、鶏・豚・海鮮、ご飯ものなどもあり、酒の席はもちろん、家族連れでも出かけた店だ。

くわさん
黒和山

所 豊後大野市三重町市場502-1
☎ 0974-22-6700
🕒 17:00~22:00(ラストオーダー21:30)
🗨 不定
👥 10台
📇 カード使用/不可

酒のチャップリン
地域密着型のお酒屋さんを目指し、大分県下に3店舗を展開中!

大分店 TEL.097-592-5140 日杵店 TEL.0972-63-0259 三重店 TEL.0974-22-7722

舞鶴酒販グループはTRINITAを応援しています!!

世界一の九州をつくらう。 KIRIN

おいしいとだけ搾ってできました。 大分が一番

一番搾り

キリンビール株式会社大分支店

ストップ! 20歳未満飲酒。