

品目	原産国・産地	2024.6.27~9.1
Beef		
リブローズステーキ	オーストラリア産	牛の首から背中部分にかけて大きく位置するロースの一部でサーロインと並ぶ牛肉の人気部位です。体の中でもほとんど動かさない部分のため、肉質が柔らかく程よく脂ののった味わいが特徴です。
Chicken		
みつせ鶏	九州産 (佐賀県・大分県・長崎県)	自然豊かな九州（佐賀県・大分県・長崎県）の生産農家によって手塩にかけ育てられた鶏です。柔らかくジューシーそしてコクのある味わいをお楽しみください。
Pork		
スペアリブ	アメリカ産	本場のBBQの味を再現するために、あえてアメリカ産のスペアリブを使用し、パイナップルジュース、塩、胡椒でマリネを行い、焼成して提供しています。骨外れの良い仕上がりになっています。
Lamb		
ラム	オーストラリア産	ナチュラル&フリーレンジ（放し飼い）で飼育されたオーストラリア産ラム肉。ラム本来の旨味を逃がさないようにお店でブロックの状態からカットして調理しています。

Seafood		
ロブスター	ブラジル産	スパイニーロブスターと呼ばれる伊勢海老と同じ仲間。 身が比較的柔らかめで、繊細な料理に好まれています。
帆立	北海道産	栄養豊富なオホーツク海で育った貴重な大粒帆立。使用しているサイズの物は、水揚げ全体の1%未満のものです。新鮮な北海道の風味をお楽しみ下さい。
シュリンプ	インドネシア産 ブラックタイガー（養殖）	クルマエビ科のエビの一種。 加熱すると鮮やかな赤色のなり、歯ごたえと旨味が楽しめます。
アトランティックサーモン	アイスランド産	サーモンピンクの鮮やかな身が美しいアトランティックサーモン。 脂乗りがよく柔らかな肉質が特徴です。
穀物		
あきたこまち	秋田県	コシヒカリを受け継いだ味の良さと、もちもちとした粘り気のある食感が特徴です。 小野の里に生まれたとされる“小野小町”にちなんで「あきたこまち」と命名されました。