



吉川カルビ

吉川カルビは肉問屋
「株式会社いわま」が運営しています。

国産黒毛和牛 雌牛一頭買い

熟成黒毛和牛

肉問屋直営店だからこそ実現した
お値打ち価格!

一頭買いだからこそ可能となった
最高のコスパ!

店主自ら選んだ**並じゃない並!** **関東最安値!**

A5ランク (税別) **630円**

雌牛の並カルビ

鮮度抜群だから**レアで食べる!** **関東最安値!**

A5ランク (税別) **630円**

雌牛の並ロース

イチボ
霜降りの甘みと赤みの融合、
通好みの肉。

トウガラシ
噛むほどに甘く味がしみ出る
赤身の王道。

上ロース 上カルビがお値打ちの**930円均一!**

外モモ
赤身中心の肉の味は濃く、
しっかりとした歯ごたえ。

シンロース
リブロースとネックの間にある部位。
舌触りは感動。

- 上ロース 930円** (税別)
- ランブ ●カメノコ
 - シンシン ●イチボ
 - トウガラシ ●クリ身
 - ブリスケ ●シンロース etc
 - 内モモ
 - 外モモ

- 上カルビ 930円** (税別)
- ササミ ●内ハラミ
 - カイの身 ●三角バラ
 - トモバラ ●タテバラ etc
 - ハネシタ(芯ロース)

稀少部位でもその日の使用位置によっては、ご提供する
ランクが異なる場合がございます
※当日ご用意出来る部位はその日によって異なります。

熟成された雌牛は甘くて口の中ですとろけます!!

特上ロース
とろけるような柔らかさと、
甘みのあるジューシーな霜降り。

サーロイン
お値打ち価格 **1,330円** (税別)

特上カルビ
筋肉を細かくすればマキロース・リブ芯と、
いろいろ出来る最高級品。

リブロース
お値打ち価格 **1,330円** (税別)

特上カルビ
肩ロースの芯部分の稀少部位。
一番の霜降り。

ザブトン
お値打ち価格 **1,330円** (税別)

その他、特上の最高級部位もお値打ち価格でご提供!!

ジューシーで豊潤な旨味。
牛タン概念を覆す食感と味わい。

特上厚切タン2枚
お値打ち価格 **1,830円** (税別)

高級店でもなかなか置いていない、
稀少な国産黒毛和牛のハラミ。

特上ハラミ
お値打ち価格 **1,830円** (税別)

買付から商品化まで自社専門工場にて一括管理!
吉川カルビの美味しさと安さの秘訣。

当店では昔ながらのあぶらの甘い黒毛和牛の雌牛を一頭買い付けし、自社専門工場により牛をすべて商品化。注文を頂いてから、仕込みたての高級部位を「素焼き」で提供し、様々な部位の味を最高の状態で一頭をまるっと楽しみ尽くせます。姉妹店の吉川ホルモンとの協力で、さらに無駄のない商品化が可能となったことにより、最高品質の黒毛和牛を関東最安値でご提供することを実現しています。

芝浦市場より直接買付 → 肉のいわまにて商品化 → 最高の熟成度で各店舗へ

テーブル数が限られているため、ご予約することをお勧めいたします