



吉川カルビ

吉川カルビは内閣府
「株式会社いわま」が運営しています。

毎日感謝 大セール!!

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!

大還元!!

店主自ら選んだ**並じゃない並!**

A5ランク 雌牛の並カルビ **630円** (税別)

関東
最安値!

鮮度抜群だから**レア**で食べる!

A5ランク 雌牛の並ロース **630円** (税別)

関東
最安値!



イチボ

霜降りの甘みとかみの噛み、
滑らかな肉。



トウガラシ

噛むほどに甘く味がしみる
赤身の王道。

上ロース 上カルビ **がお値打ちの980円均一!** (税別)

上ロース **980円** (税別)

- ランブ
- シンスン
- トウガラシ
- プリスケ
- 内モモ
- 外モモ
- カメノコ
- イチボ
- クリ身
- シンロース etc

上カルビ **980円** (税別)

- ササミ
- カイの身
- トモバラ
- ハネシタ (芯ロース)
- 内ハラミ
- 三角バラ
- タテバラ etc

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とろけます!!



外モモ

赤身中心の肉の旨は濃く、
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、
高糖りな肉質。



特上
ロース

とろけるような柔らかさと、
旨みのあるジューシーな味わい。

サーロイン

お値打ち
価格 **1,380円** (税別)



特上
カルビ

筋肉を踏かすればマキロース・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 **1,380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 **1,380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!!



特上厚切タン2枚

お値打ち
価格 **1,980円** (税別)



特上ハラミ

お値打ち
価格 **1,980円** (税別)

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

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