

# 焼肉宴会コース



おいしい肉の店首都圏版にて  
150選に選ばれました!  
埼玉県で唯一、当店のみ選出!!

**シャトーブリアンコース**  
**5,910円** (税別)  
(税込6,500円)

高級部位をふんだんに使用した大変お得なコース

- チョレギサラダ
- 上タン
- キムチ・ナムル
- 高級部位5種盛  
(シャトーブリアン・サーロイン・他3種類)
- コムタンスープ
- ご飯食べ放題
- 熟成カットパイ



**スタンダードコース**  
**4,546円** (税別)  
(税込5,000円)

国産黒毛和牛の旨みを存分に堪能頂けるコース

- チョレギサラダ
- 牛タン
- キムチ・ナムル
- 希少部位5点盛
- コムタンスープ
- ご飯食べ放題
- 熟成カットパイ



両コースとも  
**+1,388円** (税別) で**2時間**  
(税込1,527円)  
**飲み放題!**

## 飲み放題メニュー

- ビール(エクストラコールド)
- フリージングハイボール
- 特製レモンサワー
- その他サワー類
- カクテル類
- 日本酒
- 焼酎
- 梅酒
- ワイン
- ソフトドリンク



●前日までに要予約 ●4名様から注文OK

## 鉄板へのこだわり

当店では和牛専用特注鉄板を使用しております。

本来は高級すきやきや、鉄板焼ステーキで使われる厚みのある鉄板を使用する事で、和牛だけをおいしく最高の状態に焼きあげることが出来ます。

素材を限定することで最高のお肉を提供する、いわばおいしく素焼きの黒毛和牛を仕上げるために選んだ鉄板です。出来上がりはフワフワで舌でとろける、絶品の和牛の魅力を損なわずに焼き上げますので、是非ご賞味ください。

また、霜降り和牛を焼いた鉄板に良質の脂が染み込み、野菜、タン、レバー、ミノ、ロースなども、素材以上の仕上がりになります。まさに使えば使うほど脂が染みこむ鉄板ならではの特性です。

店主自ら目利きした、一頭買い和牛産肉の最高の肉質を冷凍せず手切りしており、その肉は融点が低く口溶けが良い良質の脂はこの鉄板こそ一番美味しく召し上がれるのです。

皆さんも是非、この和牛専用特注鉄板ならではの最高の良質な脂をお楽しみください。



**アルバイト募集中** ●時給1,300円~1,500円  
●17:00~23:00(時間応相談)

●高校生・大学生・フリーターの方(まかない付) ●応募はお電話にて/TEL.048-940-7949

**正社員募集中**

●給与25万円~ ●年間120日休

特選 黒毛和牛  
**吉川カルビ**  
TOSHIKAWA KARBEE

営業時間/12:00~14:00 17:00~23:00 定休日:第1・第3火曜日  
吉川駅南口から徒歩1分です▶▶▶ 吉川市木更3-1-1 戸張マンション102

- 平日限定・17時~19時貸し切り対応
- 営業時間外(ランチタイム等)も対応可
- 全6テーブル・最大30名

ご予約はお電話でどうぞ

**TEL.048-940-7949**

吉川ホルモンも好評営業中!

