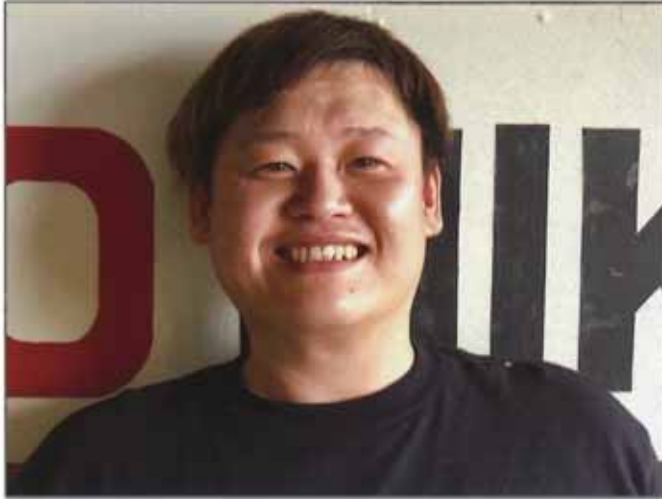


こんにちは！

オリーブ牛のスペシャリスト



こんにちは。白井陽介と言います。善通寺第一高等学校（善一）で野球をやっていました。イタリア料理・有名ホテルのコック・フレンチ・和食・パティシエなど幅広い料理経験があります。料理の味と食材の品質、オリーブ牛のこだわりには誰にも負けない自信があります。

オリーブ牛にプライドあり

「うちのお店はオリーブ牛にめっちゃこだわってます。A5オリーブ牛や友三角・ぎぶとん・みすじなんかの希少部位など高級ランクの霜降りのお肉を厳選してますよ。品質には妥協を許さず、プライドを貫いていますね。」



大事な人に食べてもらう 安全な食材しか使わない



安心・安全な食材

焼肉で「一家団欒」 子どもが思わず笑顔に

「お腹だけでなく心も満足してもらえるような場所にする。」これが当店の想いです。小さなお子さんが笑顔になれるように、最高のオリーブ牛をご提供します。



子どもに最高の笑顔を

「地産地消」 信頼できる食材を

コンビニやファーストフード店と違い、生産者の「顔が見える」から安心。新鮮で栄養が豊富な地元の食材を使用。

白井 陽介
しらいようすけ)

<資格・免許>
・調理師免許
・フグ処理師免許
・認定生食用食肉取扱者
・特別フグ処理

<食ベログで高評価>

★★★★★ 4.5

<メディア実績>
モデル「米倉涼子」さん主演の【旅色】に焼肉生一本が取材・紹介される。



<認定>
讃岐牛銘柄推進協議会から「オリーブ牛指定店」としての認定を受ける



有効期限
6月24日まで

生一本焼肉懐石

全コース讃岐オリーブ牛 希少部位を使用

お一人様 6000円 (税別)
オリーブ牛を喰らうコース



讃岐オリーブ牛炙りアスパラ和え・高知直送 道産子馬の馬刺・讃岐オリーブ牛(希少部位2種盛り)
讃岐オリーブ牛(ザブトンステーキ)・花咲タン・鶴橋キムチ盛り・生一本サラダ・季節の焼野菜
厚切りハラミ・国産ミノ・讃岐オリーブ牛てまり寿司・卵スープ・讃岐米をこころゆくまで・デザート



お一人様 5000円(税別)
「生一本」一番人気コース



讃岐オリーブ牛炙りユッケ・高知直送 道産子馬の馬刺・讃岐オリーブ牛(希少部位2種盛り)
厚切り塩タン・鶴橋キムチ盛り・包み野菜・季節の焼野菜・厚切りハラミ・国産牛カルビ
国産牛ロースわさび塗りたくり・宮崎県産桜姫鶏・わかめスープ・讃岐米をこころゆくまで・アイス

お一人様 4000円(税別)
お手軽に楽しむコース



タンの南蛮漬け・讃岐オリーブ牛(希少部位2種盛り)・塩タン・鶴橋キムチ盛り・包み野菜
季節の焼野菜・ハラミわさび塗りたくり・宮崎県産桜姫鶏・うまい棒(旨だれ味)
ドルチェボーク・わかめスープ・「讃岐米」をこころゆくまで・アイス

無煙炭火
焼肉
臭いが染み
付かない

飲み放題
120分
+1500

最大80名様
歓迎会・送別会
で使えます

コースのご予約はこちら 営業時間 (毎火曜日お休み)
平日18:00~24:00
祝日17:00~24:00

先着20名様

0877-22-9997

「マグカップ」プレゼント
NO NIKU=NO LIFE

すき家さん ●

● ローソンさん
東道33号

● スロショットさん

● スターボウルさん

● 百十四銀行さん

焼肉生一本

丸亀市土器町東7-455

完全予約制
2日前までに
お願いします

スターボウルさんの
すぐ近くです
最大80名、予約可



当店のロゴが入ったマグカップをプレゼントします(※)

4名様以上の団体様に1個プレゼント致します。このチラシを持参して下さい^^

有効期限
6月24日まで

700円相当