

サムギョプサル

豚ばらの三枚肉を焼いて食べる料理。専用のプレートで調理するため余分な脂を落とし、とてもヘルシーです。



写真はイメージです

※1 耳納山地の自然豊かな環境で、こだわりの飼料にて育てられた【**八女もち豚**】を使用します。お肉がジューシーに焼けたら、キムチ（焼けて甘くなる）と一緒にサンチュやレタスに包んでお召し上がりください。 ※1 福岡県筑後地方

仕上げ飼料に麦を使用し、コクのある美味しい豚肉に仕上げました。 ※2 (抗生物質、抗菌剤等は使用していません) ※2 肉質は保水性が高く、柔らかくて、きめ細か



八女もち豚のヘルシーサムギョプサル

一口食べると人気の理由がわかります！

キムチ、もやしナムル、サンチュ等が付きます。

一人前 **2,100円** (+税)

【追加】

◆ 八女もち豚	750円	◆ もやしナムル	200円
◆ サンチュなど	300円	◆ キムチ	300円