

2024年3月28日

飛騨牛フェア開催中

JR 京都駅構内(京都おもてなし小路)にある「京ダイニング八条」では全国有数のブランド和牛として知られる飛騨牛を堪能できる「飛騨牛フェア」を3/23(土)から開催中です。きめ細かな霜降りのとろけるような美味しさの「飛騨牛サーロインステーキ」、圧倒的な柔らかさで最も希少な部位の「飛騨牛ヒレステーキ」などお楽しみください。また飛騨牛に合う岐阜県産日本酒もご用意しております。



6種類のスパイスとソースで味わう飛騨牛ステーキメニュー



■ 飛騨牛サーロインステーキ 200g 8,800円 / 300g 10,800円

ほとんど運動量がないため筋がなく、均一にサシの入ったとても柔らかい部位で“牛肉の王様”とも呼ばれる霜降り肉の最高峰「サーロイン」

■ 飛騨牛ヒレステーキ 200g 11,800円 / 300g 13,800円

サーロインが王様ならヒレは“牛肉の女王”と呼ばれる牛肉の中で最も柔らかい肉質が特徴の希少部位。

■ 飛騨牛ステーキ相盛り サーロイン・ヒレ各200g 17,800円

サーロインとヒレを一度に食べ比べることができる贅沢な飛騨牛ステーキ相盛りステーキ。飛騨牛を心ゆくまで堪能できます。

6種類のスパイスとソース

- ・あらずりわさび(岐阜県産)・わさびみそ(岐阜県産)
- ・たまり醤油(岐阜県産)を使った特製ソース
- ・ポン酢(岐阜県産)
- ・黒七味(京都)・塩





■飛騨牛サーロイン握り 200g 3,800円

上質な脂をワンピネガーを使った酢飯が引き立てるシンプルながら飛騨牛の旨味を味わうことのできる一品。



■飛騨ミスジのステーキ重 3,800円

美しいサシと、口の中でとろけるようにやわらかくも、歯切れもよい食感が特徴で、甘みと風味を堪能できる濃厚な味わいのミスジをふっくらご飯に盛り付けました。

※販売時間 11:00~14:00

※全ての商品は一日限定5食です。

飛騨牛に合う岐阜県産の日本酒

■特別本醸造 織田信長 100ml 680円

■純米吟醸 豊臣秀吉 Boasorte 100ml 980円

飛騨牛フェア商品をご注文のお客様にグッズプレゼント

期間中飛騨牛フェア商品をご注文の方に「さるぼぼ」や「三英傑関連グッズ」などの岐阜県関連グッズをプレゼント! ※グッズはなくなり次第終了いたします

グリル&ビア 京ダイニング八条

所在地:京都市下京区東塩小路高倉町 8-3JR 京都駅 アステイ京都

営業時間:OPEN/11:00-CLOSE/23:00(L.O.22:00)

定休日:無休

電話番号:075-661-8548



【ニュースリリースに関するお問い合わせ先】

広報担当: 渡辺 watanabe@jrt-food-service.co.jp 須藤 t.sudo@jrt-food-service.co.jp

ホームページ: <https://www.jrt-food-service.co.jp>

電話番号: 052-587-1867

※価格はすべて税込みです ※画像はイメージです。内容は予告なく変更となる場合もございます