

鮮度抜群！
黒毛和牛に舌鼓

古民家風の外観が特徴の焼肉えん。木戸を開ければ、和風モダンな落ち着いた雰囲気じゅうっとお肉が焼ける音が響き渡る。

人気の「厚切り上塩タン」(税抜：2000円)は牛舌の真ん中を使用した贅沢な逸品。自家製の梅ダレをつければ、酸味とお肉本来の甘みが合わさって極上の美味しさ。

A5ランクの、黒毛和牛絶品おまかせ盛り合わせ「匠」(税抜：4180円)は、その日、店主が選ぶオスメの上物3品に塩タンと焼野菜が付いてくる。ロース、カルビ、ハラミなど、どの部位が出るか楽しめるのも、このお店ならでは。肉本来の味を引き出すため、塩またはおろしポン酢でさっぱり食べるのが人気。

ランチメニューも豊富。中でも「焼肉ランチB 赤身セット」(税抜：1730円)は牛タンとロース、カルビにご飯・スープ・サラダも付いてボリューム満点。

店主選りすぐりのA5ランク黒毛和牛の専門店。注文の都度手切りしてくれるので、鮮度抜群！ぜひ一度味わってみてはいかが。



近鉄けいはんな線新石切駅から徒歩9分

じゅーいー・さーいばー

黒毛和牛専門 焼肉 えん

所在地：東大阪市西石切町 4-5-24
TEL：072-980-8844
HP：<http://www.en-yakiniku.jp/>
定休日：木曜日(詳しくはHPで)
駐車場：あり



▲店内は6席の堀ゴタツタイプとボックス席7席。

