

安萬 セレクトメニュー



※写真は二人前です

一本のタンから二人前しか取れないタンの根本部分です。タンの中でも一番柔らかいところなので厚めにカットして、ステーキ感覚で。華やかな見た目で多くの人から支持を得ている自慢の一品です。

特選
花咲タン

2,580円(税込)

■ 花咲タンの美味しい焼き方 ■



① 裏面を少し焼き目がつくまで焼きます。



② 表面も少し焼き目をつけます。



③ ひと口サイズにハサミで切り分けます。



④ 切り分けたあとはお好みの焼き加減で。



⑤ タレや塩などお好みでご賞味ください。

牛

- 安萬の生タン 1,480円(税込)
- 和牛カルビ 1,480円(税込)
- 特選花咲タン 2,580円(税込)
- 安萬のハラミ 1,380円(税込)
- 和牛ヒレ 2,700円(税込)
- 特選月見ロース 1,680円(税込)
- 安萬の塩ミノ 1,180円(税込)

- 国産牛ホルモン(味噌ダレ) 880円(税込)
 - 国産牛ホルモン(塩) 880円(税込)
 - 国産牛てっちゃん(タレ) 980円(税込)
 - 安萬の牛タンウインナー 880円(税込)
 - 国産牛レバー(タレ) 850円(税込)
 - 特選上レバー(塩) 1,700円(税込)
 - ハツ(タレ) 880円(税込)
- 鮮度命!(木)(金)(土)(日)限定商品です

和牛ロース

1,680円(税込)



安萬の特選ハツ(塩)

1,180円(税込)



■ おろしポン酢でさっぱり食べられる自慢のハツです

- ミックスホルモン盛り(味噌ダレ) 1,380円(税込)
- ランプ(赤身肉) 1,580円(税込)

■ 200gのお得盛りでボリューム満点の一品です。

どこの部位かわかれば美味しき倍増! このお肉はどこの部位?

