

# 鉄板焼 海雲のこだわり



## 鹿児島“黒牛”とは

5年に1度行われる和牛オリンピックで日本一に輝いた世界に誇る牛。  
肉質はきめ細やかで柔らかく、融点の低い霜降りがとろけるような食感を演出。  
まろやかなコクと旨みのバランスをご実感いただけます。

## 素材

## 豊かな自然

### 南国鹿児島の大自然

丹精に育てられた黒毛和牛は、鹿児島の澄んだ空気、清らかな溪流水、豊かな草資源に恵まれた環境下で愛情たっぷりに育てられています。



## 素材そのもののおいしさを引き出す

鉄板焼きというシンプルな調理法だからこそ、素材の良さが際立ちます。  
絶好の焼き加減を逃さず、  
味付けはシンプルに。

## 調理法

## メニュー提供

### 【鉄板焼 × 割烹】素材の醍醐味を

焼きやにぎり寿司など、  
一番引き出せるお料理で皆様をお迎えいたします。  
経験豊富な焼き手が腕を振るった料理をご堪能ください。

