伊賀牛

すき焼き御膳

高級な味わいと品質が
自慢の伊賀牛。
赤身と脂がほど良いバランスの
キメ細かい肉質。
味わえば、芳醇な香りと
コクを醸し出す。

※写真はイメージです

昼食 夕食

伊賀牛すき焼き御膳

¥8,800(税込)円

伊賀牛すき焼き小鍋
大和の前菜盛り
季節のお造り
季節の煮物替り
ご飯
香の物
季節のフルーツ / デザート

昼食 夕食

伊賀牛と大和牛の食べ比べ御膳 ¥5,500(税込)円

伊賀牛と大和牛のすき焼き小鍋　大和の前菜盛り　季節のお造り
季節の天婦羅　茶椀蒸し　ご飯　香の物　デザート

昼食 夕食

伊賀牛Wコンロ御膳 ¥6,600(税込)円

伊賀牛すき焼き小鍋　伊賀牛焼肉　季節の蒸し物
ご飯　香の物　季節のフルーツ

Group restaurant NARA NAGOMIKAN

One of the largest Gift Shops in Nara Prefecture
The Restaurant for Group Use to Seat Max 350 Diners

TEL +81-742-21-7530

※要予約　※天候等の諸事情により、メニュー変更をする場合があります
※アレルギー対応承ります。詳しくはお問い合わせください。(対応例:豚肉→鶏肉、肉類→海鮮)

肉の横綱 伊賀牛

伊賀牛の歴史

鎌倉時代末期に描かれた国産の牛の図説「国牛十図」に「筑紫牛」「御厨牛」「淡路牛」「但馬牛」「丹波牛」「河内牛」「遠江牛」「越前牛」「越後牛」と並び“大和牛”が描かれており、伊賀牛は大和牛として記述があります。その後、明治38年に金谷清三郎が伊賀から東京へ初出荷したことを境に全国に知られることになります。

伊賀牛の特徴

伊賀地方の寒暖差のある気候は暑さに弱い牛の発育に適しています。きめ細やかなサシは初霜に例えられ、赤身とほど良いバランスの脂は甘みがあり舌の上でさっと広がり後を引くことなく消えていきます。

寝る牛は育つ

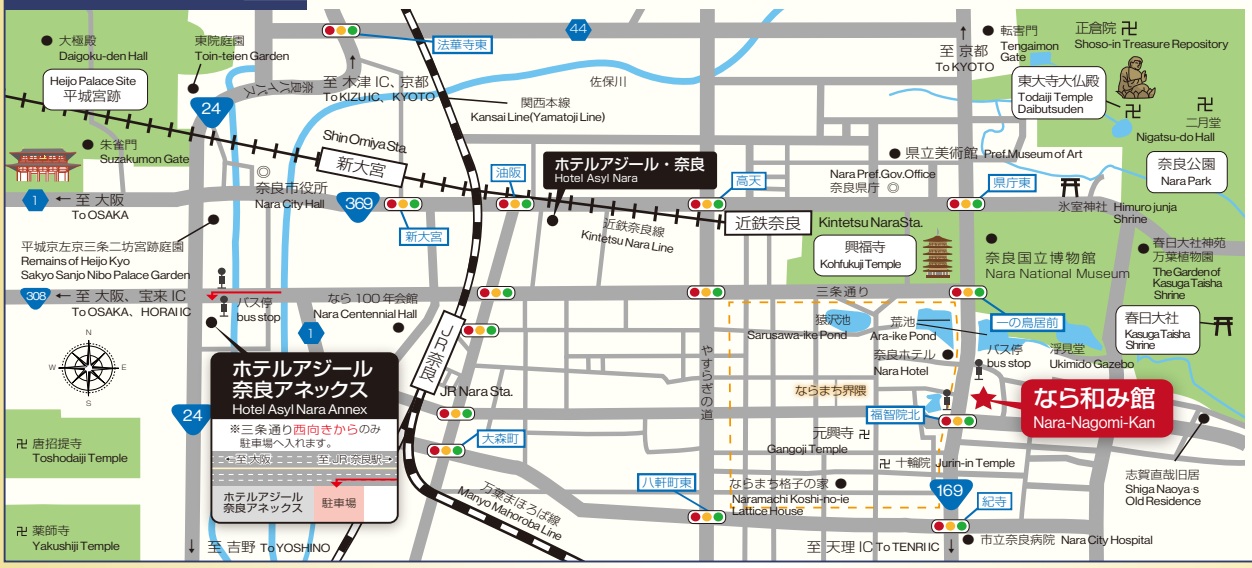
寝ている牛こそ自然の姿。牛は寝ている間に反芻して食べたものを消化します。リラックスしてしっかり寝ている牛ほど大きく育ちます。伊賀牛の牧場では気持ちよさそうに寝ている牛の姿がよく見られ、「寝牛」は伊賀の人々にとって馴染み深い存在となっています。

「幻の牛」伊賀牛

生産量の約80%が地元の精肉店で販売されることから、伊賀牛は「幻の牛」とも呼ばれています。販売店は仔牛の頃から生産農家に足を運び、牛をまるごと一頭買いする「生体取引」と呼ばれる全国でも珍しい流通方式をとっているからです。伊賀地方以外の地域に出回ることが極めて少なく地元の人が愛し続けてきた「幻の味」を当館でご堪能ください。

周辺地図

アクセス　関西空港から60分　大阪から45分　京都から60分



奈良の名所観光地

◆東大寺大仏殿

大仏殿は木造建築では世界最大のものになります。大仏さまはもちろん、注目は中門の多聞天を足元で支える地天女!

◆平城宮跡

平城京は唐の長安にならって造られた都です。夜の朱雀門は毎日ライトアップが行われています。

◆奈良公園

奈良公園は豊かな緑の自然美が調和しています。木々に映える堂塔伽藍、若草に萌える芝生、鹿の群れ、「大仏と緑と鹿」で代表される奈良公園は古都奈良の顔でもあります。

なら和み館 NARA NAGOMIKAN

〒630-8301 奈良県奈良市高畑町1071
駐車場完備 / 乗用車20台（バスの場合最大8台）まで駐車可能
URL https://www.worldheritage.co.jp/nagomi/

TEL ＋81-742-21-7530
FAX ＋81-742-27-0114
Mail nagomi@worldheritage.co.jp