

なかにしプレミアムスペシャル和牛

Nakanishi Premiere Special Beef

宮崎県小林市の温暖な気候と緑の大地で丹精込めて牛たちを育てています。
山々が連なる霧島連山、そこから湧き出る清流の水。
ミネラル豊富な霧島高原の地下水を絶えず飲んで健康に育ちます。
繁殖から飼育までの経営内一貫体制、ビール粕、みりん粕などをブレンドした
オリジナルの飼料。

しつこくなく、あっさりしていて、それでいてコクのある肉。
常に最高の品質を目指している、特選牛「なかにしプレミアムスペシャル和牛」を
ご賞味下さい。

西ノ原牧場代表取締役 中西 徳人

Our cattle are blessed with the warm climate and the natural lush landscape of Koybashi-city
in Miyazaki prefecture.
Surrounded by the Kirishima mountain range, and raised on the healthy rich mineral water which flows
from the Kirishima Plateau.
We maintain a strict breeding line and our cattle are raised on an original blend of beer and Mirin mash.
The result is a tender and delicate meat.
We consistently present the highest quality of specialty beef, "Nakanishi Premier Special Wagyu"

Norihito Nakanishi
CEO of Nishinohara Farm



■ なかにしプレミアム
スペシャル和牛フィレ(100g)
Nakanishi Premiere Special Wagyu-Beef Filet(100g)
¥15,000

■ なかにしプレミアム
スペシャル和牛ロース(100g)
Nakanishi Premiere Special Wagyu-Beef Loin(100g)
¥12,000

※当店にはひと月に1頭分のみ入荷となるため、数に限りがございます。*We have a limited quantity of meat in our restaurant.

なかにしプレミアムスペシャル和牛の定義：月齢29ヶ月以上とし、自家産(宮崎県小林市西ノ原牧場で生まれ育った牛)、肉質4等級以上、歩留まり等級A、BMS6以上の定義に達した牛肉より、現物の確認を社長自らがを行いバランスの取れた特に、品質の高い牛を「なかにしプレミアムスペシャル和牛」としています。

Definition of Nakanishi Premier Special Wagyu : Only cattle of a minimum age of 29 months and up, raised in Nishinohara farm, grade 4, a yield score (percentage of edible parts) of A and BMS (Beef Marbling Standard) of 6 or higher. CEO Mr. Nakanishi personally checks the quality of all the meat. The best cuts are labeled "Nakanishi Premier Special Wagyu"

※当店では国内産のお米を使用しております。We use rice grown in Japan.

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。Menu items may change due to market availability.

※料金は税金・サービス料を含みます。The price includes tax and service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.