

焼肉に最も適した黒毛和牛

米沢

鷹山牛

ようざんうし



二、五〇〇分の二七〇…  
希少性の高い米沢牛の中でも、  
総出荷数の七%しか存在しない

「米沢鷹山牛」。

こだわり抜いた本物の和牛の味を

星遊山でご堪能ください。

焼肉に最も適する理由

肉汁を逃がさない

米沢鷹山牛は焼いても旨味成分である肉汁がもれない。それは通常の米沢牛よりも三ヶ月長く飼育している為に、アミノ酸、ペプチドなど旨味成分が凝縮され、水分量も少ない為、焼いている際に肉汁が出にくい。そんな凝縮された「あずき色」の肉は米沢鷹山牛の特徴となっている。

噛めば噛むほど…

朝日、飯豊、吾妻、奥羽連峰に四方を囲まれた米沢盆地。夏は蒸し暑く、冬は十五メートルもの積雪のある豪雪地帯。この寒暖の差がじっくりと生育を進め、凝縮された極上肉質になる。これが噛めば噛むほどにジューシーになる由縁である。

超希少な逸品をお手軽に…

究極の焼肉に合うお肉だからこそ、お気軽に食べて頂きたい。そんな想いから常識を覆し通常の仕入れルートを通さず、牧場から直接仕入れる事を行い、この価格帯を実現。

米沢鷹山牛の由来

江戸中期、当時困窮していた米沢藩を改革し、J・F・ケネディ大統領が日本で一番尊敬する人物として語れた事で有名な上杉鷹山公。「為せば成る、為さねば成らぬ何事も、成さぬは人の為さぬなり」の名言で知られている。この上杉鷹山の如く、「星遊山」は「米沢鷹山牛」で焼肉業界に新風をもたらす…。

米沢鷹山牛 お試しフェア

11/27 (金)

12/11 (金)



米沢鷹山牛 一頭盛り

米沢牛の色々な部位をその日の仕入れ状況によって3種類、料理長が厳選いたします。部位によって、食感も味も違います。ぜひ食べ比べをしてみてください。

通常価格 2,500円 → 1,900円

米沢鷹山牛 カルビ

長期飼育ならではの霜降りのきめ細やかさ。脂の照りの良さは融点の低い極上の脂の証。焼肉の王者カルビこそが、本物の米沢鷹山牛を感じる逸品。

通常価格 1,800円 → 900円

米沢鷹山牛 至極の逸品

米沢鷹山牛 ロース	1,600円	米沢鷹山牛 ハラミ	2,600円
米沢鷹山牛 カルビ	1,800円	米沢鷹山牛 みすじ	2,600円
米沢鷹山牛 上カルビ	2,200円	米沢鷹山牛 イチボ	2,600円

※数量限定のため、売切れの場合もございます。事前のご予約をお薦めいたします。

<お品書きの一例>

「山」コース(全15品)	6,800円	ロース刺し	1,400円
上タン塩	1,800円	星遊山サラダ	850円
米の娘ぶたバラ	800円	石焼きビビンバ	1,300円

※表示価格は消費税を含む金額であり、別途サービス料10%を加算させていただきます

米沢鷹山牛一頭盛りお試し券

米沢鷹山牛一頭盛りを上記価格にてお試しいただけます  
※お1人様・1回・1枚ご利用可 ※他サービスとの併用不可  
※「米沢鷹山牛カルビお試し券」のみ併用可

有効期限 2009年11月27日～12月11日まで

米沢鷹山牛カルビお試し券

「米沢鷹山牛カルビ」を上記価格にてお試しいただけます  
※お1人様・1回・1枚ご利用可 ※他サービスとの併用不可  
※「米沢鷹山牛一頭盛りお試し券」のみ併用可  
※仕入状況により商品の変更の場合がございます

有効期限 2009年11月27日～12月11日まで

焼肉銘菜 星遊山

ご予約・お問い合わせ 03-3569-2929

105-7141 東京都港区東新橋 1-5-2 汐留シティセンター 41F

<DINNER> 月-木 17:30-23:30 (L.O.22:30)  
金 17:30-04:00 (L.O.02:30)  
土/日/祝 17:30-23:00 (L.O.22:00)