

近江だいきち牛すきやき重

自家製割下を使用して関西風に炊き上げた近江牛、九条ネギ、八幡こんにゃくを近江米と濃厚卵と共にご賞味ください。
ロースはとろけるような舌触りと独自のコクを味わって頂けます。
赤身はお肉本来の食感と旨みを堪能して頂けます。



⑨ロース1.5倍
4,091円（税込）



⑩ロース
3,000円（税込）



⑪赤身1.5倍
3,409円（税込）



⑫赤身
2,500円（税込）

Think Gion, a Dream Come True

祇園だいきち牧場

— since 1896 —

里山の豊かな自然の中で
牧場を経営し、
近江牛の生産から
加工・販売まで手がける
“だいきち”だからこそできる
オリジナルメニューです！



京都
祇園みみこう
Gion Mimikou

近江だいきち牛すきやき御膳

自家製割下でお客様ご自身が炊き上げるすき焼きです。
多彩な具材と自社牧場産だいきち近江牛をお楽しみください。



⑬ロース
4,091円（税込）



⑭みすじ
3,182円（税込）

近江だいきち牛もつ鍋御膳

自社牧場産だから鮮度抜群。
甘みと旨味の強いプリプリのホルモンで、白味噌ベースの自家製スープで煮込んでお楽しみください。



⑮白
2,273円（税込）



⑯赤
2,273円（税込）

近江だいきち牛ひつまぶし

だいきち近江牛を焼き上げた名物ひつまぶしで、ご飯の中に近江牛のコンビーフが入っています。
3種の薬味と京出汁、またはピリ辛チゲで味の変化を楽しみながらお召し上がりください。



①ロース1.5倍
5,455円（税込）



②ロース
4,545円（税込）



③赤身1.5倍
4,545円（税込）



④赤身
3,637円（税込）

Think Gion, a Dream Come True

祇園だいきち牧場

— since 1896 —

里山の豊かな自然の中で
牧場を経営し、
近江牛の生産から
加工・販売まで手がける
“だいきち”だからこそできる
オリジナルメニューです！



祇園みみこう
Gion Mimikou

近江だいきち牛ステーキ重

近江の地で作られた天然醸造樽仕込みの濃口醤油を使用したオリジナル特製たれで焼き上げた贅沢な銘品です。
ロースはとろけるような舌触りと独自のコクを味わって頂けます。
赤身はお肉本来の食感と旨みを堪能して頂けます。



⑤ロース1.5倍
5,318円（税込）



⑥ロース
4,091円（税込）



⑦赤身1.5倍
3,409円（税込）



⑧赤身
2,500円（税込）

コラボ限定50食企画



■創業1896年「近江だいきち牛」

日本三大和牛が、松坂牛・神戸牛・近江牛です。その中で最も歴史が古く、滋賀の豊かな自然と恵まれた気候風土のなかで育まれ、先人の努力と匠の技によってつくりあげられたのが近江牛。その中で1896年から近江牛一筋に携わってきただいきちが“A5近江だいきち牛”を限定でご提供します。

■創業1969年「京のカレーうどん 味味香」

京料理の基本は出汁にあります。そんな京都で生まれたカレーうどんは昆布と鰹節の旨味を最大限に引き出した旨味だしを使用しています。

そんな「近江だいきち牛」と「京のカレーうどん 味味香」がコラボしたオリジナルうどんを是非ご賞味くださいませ。



①近江だいきち牛すきやきカレーうどん

昆布と鰹の旨味を引き出した「旨みだし」に厳選された11種類のスパイスを加え、あんかけに仕上げたのが「京のカレーうどん」です。

自社牧場産の“近江だいきち牛”的ロース肉を自家製割下で味付けした、「和牛すき焼き」の甘くて濃厚な食感と、厚切りのあげと九条ねぎで、祇園みみこうオリジナルカレーうどんの旨味と食感をご賞味ください。

2,500円（税込）



②近江だいきち牛すじカレーうどん

昆布と鰹の旨味を引き出した「旨みだし」に厳選された11種類のスパイスを加え、あんかけに仕上げたのが「京のカレーうどん」です。

自社牧場産の“近江だいきち牛”的すじ肉をトロトロに仕上げ、厚切りのあげと九条ねぎで、祇園みみこうオリジナルカレーうどんの旨味と食感をご賞味ください。

1,500円（税込）



③近江だいきち牛コロッケカレーうどん

昆布と鰹の旨味を引き出した「旨みだし」に厳選された11種類のスパイスを加え、あんかけに仕上げたのが「京のカレーうどん」です。

創業から続く伝統の味、それが「近江だいきち牛」。コロッケをうどんの上に乗せるなんて知らずに驚いた人も多いかもしれません。一度食べると病みつきになってしまふほど美味しく、ハマってしまうかもしれませんよ！是非一度ご賞味ください。

1,136円（税込）