

BBQ

M E N U L I S T

& YAKINIKU

Sanoman



BBQ & YAKINIKU

とっておきのお肉を、にぎやかに焼く。
五感で味わう、さの萬のBBQ。

骨付き肉を豪快にいただくのも、
バーベキューや焼肉ならではの楽しみのひとつです。

お肉の焼ける音、目に染みる煙、食欲をそそる香り、はずむ会話..
事前の準備から、お肉のチョイス、焼く工夫、取り分けの気遣い、ほおばる笑顔。
そんなかけがえのない時間を作り出す食材として、さの萬のお肉はいかがでしょう。

肉匠さの萬では、目利きが選んだお肉を熟成。
厳選された素材ならではの味わいにこだわります。





DAB

Sanoman

Dry Aging Beef

富士山麓熟成肉ドライエイジングビーフ

さの萬が厳選した国産牛を、富士山の麓で40日間じっくり長期熟成。

牛肉本来の旨味を有する赤身は、熟成させることによってさらに旨味分量が3倍にもなります。さの萬が日本で初めて開発したドライエイジング製法は、この澄んだ空気に育まれた富士山麓の地で確立されました。骨付き熟成肉の真髄をぜひご堪能ください。



ポーターハウス

100g 2,000円 (税込 2,160円)



T- ボーン 600~700g

100g 1,800円 (税込 1,944円)



L- ボーン 600~700g

100g 1,500円 (税込 1,620円)



トマホーク

100g 2,000円 (税込 2,160円)



60日長期熟成
黒毛和牛 牛タン
(ステーキ / 焼肉用)

100g 2,500円 (税込 2,700円)



What's mt.Fuji DAB

富士山麓熟成肉

ドライエイジングビーフとは？



ドライエイジング熟成は「風」「湿度」「温度」「菌」をコントロール。さの萬の熟成庫は、水の豊富な富士山麓、近隣には酒蔵もある「醸す場」として最適なエリアにあります。



ドライエイジング
サーロインステーキ

アミノ酸
3倍

100g 1,500円 (税込 1,620円)

1枚約 200g 3,000円位 (税込 3,240円位)

DAP

Sanoman
Dry Aging Pork

ドライエイジング
萬幻豚ステーキ

アミノ酸
10倍

100g 880円 (税込 950円)

1枚約 120g 1056円位 (税込 1,140円位)



How to Cook

ドライエイジングビーフの焼き方！

熟成肉は、熟成過程で繊維が軟化し、保水力が高まってジューシーな肉質です。その肉汁を保持するために、**強火で一氣に焦げ目をつけるのがコツ！**

- すべての面に焦げ目をつける
- 10分休ませる
- 岩塩をふる
- もう一度、各面を焼く

外はサクッと、中はレアでしっとり焼き上げてください。



Set Menu セットメニュー

肉匠ならではの肉を、バラエティ豊かにセット。

BBQ セットがあれば、いつでも手軽にバーベキューを楽しんでいただけます。お手頃価格なセットメニューも、肉道 100 年次の萬チョイス、厳選のお肉です。



Family

焼肉浪漫 (2~3人前) 4,500円 (税込 4,860円)

子供から大人まで大好きなお肉満載！お値打ちセット

さの萬牛カルビ (120g)、萬幻豚バラ (70g)、萬幻豚肩ロース (70g)、富士の鶏モモ・ムネミックス (70g)、豚ホルモン1種 (100g)、タンスライス (40g)、つくね (2本)、荒挽きウインナー4本 (計 64g)



No.1

わくわくコース 5人前セット 12,500円 (税込 13,500円)

1人前 2,500円 (税込 2,700円)

手ぶらで BBQ！バラエティー豊かなオールインワン

5人前セット内容：さの萬牛カルビ (280g)、萬幻豚バラ (140g)、萬幻豚肩ロース (140g)、富士の鶏モモ・ムネミックス (100g)、ホルモン (100g)、魚介類 (sイカ・ホタテ・エビ) 各 5 個、荒挽きウインナーロング (計 108g) 3本、野菜 (人参、玉ねぎ、ピーマン、カボチャ、サツマイモ) 1 セット、焼きそば用キャベツ (300g)、焼きそば麺 3袋、焼きそばソース小袋 4袋、焼肉のたれ 1本、塩コショウ 1本、トング・フライ返し各 1本



特選満足セット (3~4人前)

12,000円 (税込 12,960円)

New!

肉匠厳選。極上お肉もりもり！お腹も味も満足セット

特選黒毛和牛カルビ (150g)、特選黒毛和牛ロース (150g)、特選黒毛和牛赤身 (150g)、熟成黒毛和牛タン (100g)、萬幻豚バラ (150g)、萬幻豚スペアリブ (400g)

New!

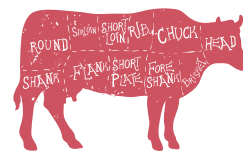
Omakase Set おまかせセット

例えば「T ボーンメインで、おすすめお肉をゴージャスな盛り合せに」「希少部位を少しずつ味わいたい」など、お客様のご要望・ご予算・人数に応じてセットをお作りします。仕入れに応じたおすすめ品を盛り込みます。



定番

さの萬牛は全て熟成して旨味を引き出した逸品。
萬幻豚を併せてバリエーション豊かにチョイス！ 100gあたりの金額です。



さの萬牛サーロインステーキ
1,800円 (税込 1,944円)



さの萬牛特上カルビ
1,280円 (税込 1,382円)



さの萬牛カルビ
1,180円 (税込 1,274円)



さの萬牛ロース
980円 (税込 1,058円)



萬幻豚 スペアリブ
298円 (税込 321円)



萬幻豚 バラ
368円 (税込 397円)



萬幻豚 トントロ
328円 (税込 354円)



萬幻豚 肩ロース
388円 (税込 419円)



牛タン (US)
980円 (税込 1,058円)

希少部位

希少部位は在庫状況によります。
100gあたりの金額です。

肉道 100 年余、さの萬こだわりの仕入れ。
部位の違いによる味わいをお楽しみください。



萬幻豚大腸 120円 (税込 129円)



牛ホルモン 580円 (税込 626円)



さの萬牛ハラミ
1,280円 (税込 1,382円)



さの萬牛ミスジ
1,380円 (税込 1,490円)



さの萬牛カイノミ
1,280円 (税込 1,382円)



さの萬牛ザブトン
1,380円 (税込 1,490円)

希少部位

ランプ、イチボ、
シンシン、カメノコウ、
ランボン、ササミ、
カタサンカク 等も！

塊肉

さの萬牛
ローストビーフ
用かたまり肉

780~1,200円
(税込 842~1,296円)



CHARCUTERIE

加水増量 0 の本格シャルキュトリー。
店頭には豊富なラインナップご用意。

萬幻豚
富士山ソーセージ
380円 (税込 410円)



萬幻豚
くるくる
ウィンナー
398円 (税込 429円)



萬幻豚
骨付きウィンナー
2本入 520円 (税込 561円)



萬幻豚ウィンナー
320円 (税込 345円) /4本

萬幻豚ウィンナー
盛り合わせ
980円 (税込 1,058円) /250g入

Free Choice

自由に組み合わせ

気に入った食材を、好きな量だけ
ご注文いただけます。FAX 申込書
をご活用ください。

Rental & Service



いつでも手ぶらでバーベキュー

- ・鉄板 (無料レンタル)
- ・飲食用氷 (無料サービス)
- ・フライがえし又はトング、軍手、ゴミ袋、新聞紙、ティッシュペーパー (2万円以上・10名以上のご利用で無料サービス)
- ・バーベキューコンロ (2万円以上で無料サービス。右下の写真参照)
- ・炭、プロパンガス (別料金)

店舗に取りに来られる方
朝7時から対応可能!



Soft & Source

さの萬オリジナル調味料



さの萬 塩コショウ 550円 (税込 594円)
さの萬 無添加 焼肉のたれ 680円 (税込 734円)

Order ご注文方法

TEL 通話無料

0800-200-7377

さの萬 店舗営業
時間: 8:30~17:00
定休: 水曜日・木曜不定休

FAX 回線無料

0800-200-7388

FAXご注文用紙を
ご用意しています。



<https://sanoman.net/bbq>

Online Store

<https://sanoman.jp>

BBQ商品の他、お
得なキャンペーン
商品やギフト商品
も多数ご用意。



全国へお届け

- ・ご自宅・キャンプ場など、ご依頼の場所にお届けいたします。
- ・キャンプ場近くのクロネコヤマト営業所どめの発送も可能です。



@sanoman29

@fuji.sanoman

@gji2874t

@sanoman_pr

ご予約は3日前まで、キャンセルは前日12時までをお願いします。

季節や材料の入荷状況によって、一部写真と異なる場合があります。

〒418-0067 静岡県富士宮市宮町14-19

TEL. 0544-26-3352 FAX. 0544-26-3433

2024.4 版