



【原寸大】上カルビ弁当

※写真はイメージです。

ご注文方法

電話でのご注文

☎ 055-288-8904

ネットでのご注文はこちら



ネットからは、24時間ご注文いただけます。

 **WATAYOSHI KITCHEN** 国母店

【営業時間】 11:00~20:00

【定休日】 年中無休

【所在地】 山梨県甲府市国母8丁目29-3

『焼肉一風』 (やきにくいっふう)

「焼肉の世界だからこそ感じられる一種のおもむき」

「焼肉の世界が見せる一つの流儀」

「焼肉の世界で魅せる渡吉流」

構想より5年…。お客様の「食」のひと時が、心温まる時間になりますよう、私達は美味しい焼肉を丹精込めて焼き続けます。

肉のこだわり

これぞ渡吉流。銘柄や産地のみで決めるのではなく、あくまでも職人の目利きで厳選し、当店のこだわり合うお肉のみを選定し使用。お客様の声に寄り添い、求めている事に耳を傾け、日々成長心・追求心を持ち、進み続ける渡吉の姿勢だからこそ成しえるハイクオリティなお肉をお楽しみ下さい。

米のこだわり

【肉と米が美味しい】私達はとても大切にしております。時間が経っても美味しい料理を追求している渡吉は、とてもお米が重要と考え、焼肉とのバランスに合うお米を選定し、水分量・時間にもこだわりを持ち、丁寧に丁寧に炊き上げております。また食べなくなる味というのは一皿のバランスが重要と渡吉は考えております。

副菜のこだわり

創業当初から副菜等の細部にも、とてもこだわりを持っています。副菜はなくてはならない存在であり、いわばメインのお肉達と並ぶほどの重要さといっても過言ではありません。口の中に広がる絶妙な甘み・香り・食感、食べる毎にわくわくする存在であります。渡吉がこだわり抜いた副菜の数々を、お楽しみください。

タレのこだわり

引き立て役でもあり、冷めても美味しいを担うとても重要な存在。一つ一つの調味料のバランス・配合を考え、お肉・お米に合うそれぞれの特性タレを使用しています。癖になる絶妙な甘み・香り、忘れられない味。食べる毎に【幸せの更新】がされる事は確信しています。是非ご堪能下さい。



焼肉 **渡吉**

YAKINIKU WATAYOSHI

高級焼肉弁当
おしながき



 **WATAYOSHI KITCHEN**



牛薄切弁当

脂と赤身のバランスが絶妙で全くしつこくなく、特製ダレとこだわりの焼き方が食欲をそそります!

¥1,500 (税込¥1,620)



牛切落とし弁当

上質な牛肉の旨味と食感を味わえる贅沢な一品です。厳選した和牛や国産牛を、渡吉特製のタレでじっくりと焼き上げています。贅沢な味わいが詰まった牛切落とし弁当、是非ご賞味ください。

¥1,800 (税込¥1,944)



上赤身弁当

お肉好きにはたまらない上質な赤身を使用。本来のお肉の旨味を活かし丁寧に磨かれたお肉は、お腹だけでなく心まで満たされる事間違いありません!

¥2,500 (税込¥2,700)



上ロース弁当

厳選した霜降り上ロースを使用しました。口溶けなめらかで味わい深い、他の焼肉弁当とは違った味わいをお楽しみください。

¥2,000 (税込¥2,160)



上カルビ弁当

美味しいお肉は口の中に広がるハーモニーが格別です。こだわりのタレで香ばしく焼き上げた上質なお肉はやみつきになる事間違いありません!

¥2,500 (税込¥2,700)



白菜キムチ

新鮮国産白菜を使用。甘さは控えめ、さっぱりした中にコクがあるキムチとなっております!

¥300 (税込¥324)



カクテキ

特製ヤンニョムに漬け込んだこだわりの一品。ほどよい甘みと食感は病みつきになります!

¥300 (税込¥324)



野菜サラダ (レタスだけ付き)

焼肉弁当とセットの人気一品。国産野菜のみを使用した新鮮サラダ。

¥500 (税込¥540)



副菜3種盛り合わせ

その日で内容が変わる一品。私達の【飽きない商い】をお楽しみください!

¥500 (税込¥540)



焼肉 渡吉
YAKINIKU WATAYOSHI

