

安城和牛の 牛すじハヤシライス



安城和牛の牛すじを使用

安城市の  とコラボ
STEAKHOUSE
シヤOL

高級ステーキ店の牛すじを
ビーワン食堂で味わおう！

ステーキハウス シャロレ

愛知県安城市に本店がある
ステーキハウス シャロレ。

厳選した黒毛和牛や
地元の特産品「安城和牛」、

さらに契約農家から
新鮮な野菜を直接仕入れることで
「FARM TO TABLE」を実現しています。

お客様の目の前で調理し
最高の状態でご提供しています。

安城和牛

安城和牛の肥育農家は減少しており
安城市に2名となりました。
生産量が少なく、希少価値も高いため

調達困難な幻の和牛です。

他の和牛と比較すると圧倒的に
肉質が柔らかく、ヘルシーに
召し上がることができます。

肥育農家様の努力の結晶を
ぜひお召し上がりください！



STEAKHOUSE

シャロレ

シャロレ × ビーワン食堂

今回シャロレさんが希少価値の高い
安城和牛の牛すじを特別に
ご提供してくださっています。

シャロレさんとのコラボレーションで誕生した
「安城和牛の牛すじハヤシライス」は
ビーワン食堂でしか食べられません！

ぜひご賞味ください！

そして次回のコラボメニューもお楽しみに！

焼肉のタレ

グリルした和牛の味を引き立たせる
ためのオリジナルのタレです。

材料に本みりんを使用しており、
漬けダレだけでなく、筑前煮や

肉じゃがなどの煮込み料理や

野菜炒め、卵かけご飯の味付けにも

使える万能ダレです。

毎日のお料理にお試しくください！