

# BBQ

M E N U   L I S T

# & YAKINIKU

*Sanoman*



SANOMAN  
DRY AGING  
MADE IN JAPAN



SANOMAN  
DRY AGING  
MADE IN JAPAN



# 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、ほおぼる笑顔。  
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 2,000円 (税込 2,160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

100g 880円 (税込 950円)

1枚約 120g 1056円位 (税込 1,140円位)

アミノ酸  
10倍

## 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、**強火で一気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と焼き上げてください。







Family

## 焼肉浪漫 (2~3 人前) 3,800 円 (税込 4,104 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)

10,000 円 (税込 10,800 円)

### 手ぶらで BBQ！バラエティー豊かなオールインワン

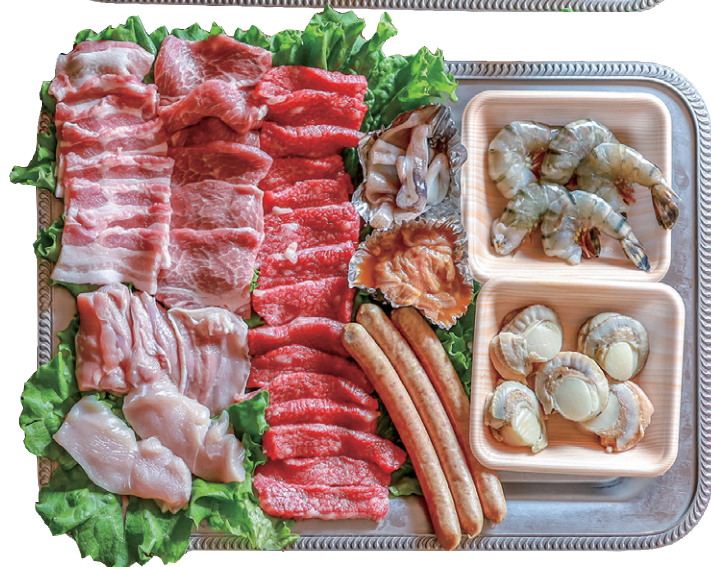
さの萬牛カルビ (280g)、萬幻豚バラ (140g)、萬幻豚肩ロース (140g)、富士の鶏モモ・ムネミックス (100g)、ホルモン (100g)、魚介類 (s イカ・ホタテ・エビ) 各 5 個、荒挽きウインナーロング (計 108g) 3 本、野菜 (人参、玉ねぎ、ピーマン、カボチャ、サツマイモ) 1 セット、焼きそば用キャベツ (300g)、焼きそば麺 3 袋、焼きそばソース小袋 4 袋、焼肉のたれ 1 本、塩コショウ 1 本、トング・フライ返し各 1 本



## 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 年さの萬チョイス、厳選のお肉です。



## 特選満足セット (3~4 人前)

10,000 円 (税込 10,800 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。

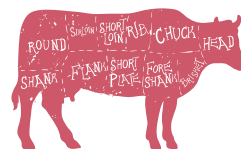




## 定番

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

1,200 円 (税込 1,296 円)



さの萬牛カルビ

980 円 (税込 1,058 円)



さの萬牛ロース

980 円 (税込 1,058 円)



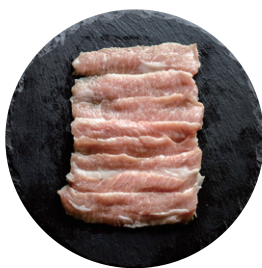
萬幻豚 スペアリブ

298 円 (税込 321 円)



萬幻豚 バラ

328 円 (税込 354 円)



萬幻豚 トントロ

298 円 (税込 321 円)



萬幻豚 肩ロース

358 円 (税込 386 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、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

180 円 (税込 194 円)



牛ホルモン

580 円 (税込 626 円)



さの萬牛 ハラミ

1,200 円 (税込 1,296 円)



さの萬牛 ミスジ

1,200 円 (税込 1,296 円)



さの萬牛 カイノミ

1,200 円 (税込 1,296 円)



さの萬牛 ザブトン

1,200 円 (税込 1,296 円)

## 希少部位

ランプ、イチボ、  
シンシン、カメノコウ、  
ランボソ、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  
くるくる  
ウィンナー

398 円 (税込 429 円)

萬幻豚  
富士山ソーセージ

380 円 (税込 410 円)



萬幻豚  
骨付きウィンナー

2 本入 480 円 (税込 518 円)



萬幻豚ウィンナー

420 円 (税込 453 円) / 4 本

萬幻豚ウィンナー  
盛り合わせ

980 円 (税込 1,058 円) / 280g 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ブ、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！



# Solt & Source

## さの萬オリジナル調味料



|                   |                   |                   |
|-------------------|-------------------|-------------------|
| さの萬<br>塩コショウ      | さの萬 無添加<br>焼肉のたれ  | さの萬 無添加<br>黒胡椒のたれ |
| 500円<br>(税込 540円) | 680円<br>(税込 734円) | 680円<br>(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  
ヤマト営業所のための発送  
も可能です。

「さの萬」バーベキューは、小・中・大・家族、  
仲間や集まる場所を問わず、  
お肉がじゅうじゅうと、  
「たばこ」になる。しかし、  
これだけは守らねばならぬ。  
「さの萬」。  
運転手さんは、飲んではいけない。  
「たばこ」の前には、  
運転手を止める。運転免許証を  
持つ人をひとり請うて、お肉を  
その萬としておスモする。

その六、おれが好きなこれは「サリ」と  
言う。ほな、  
バーベキューの神様は、食のバランスを  
とるための神様。今日こそは、青空の下、  
炭火で焼かれたその若手に  
挑戦する。ん。

「さの萬」炭火焼いても人間は焼けたら、  
泣いたりしないから、バーベキューとは  
お肉や野菜を、焼く。食う。さの萬の  
食卓スタイルだ。  
たとえ夫婦、恋人、兄弟、友人、  
最中であともバーベキュー中は  
しばし、  
笑いながら、食う。さの萬。

「さの萬」バーベキューは、小・中・大・家族、  
仲間や集まる場所を問わず、  
お肉がじゅうじゅうと、  
「たばこ」になる。しかし、  
これだけは守らねばならぬ。  
「さの萬」。  
運転手さんは、飲んではいけない。  
「たばこ」の前には、  
運転手を止める。運転免許証を  
持つ人をひとり請うて、お肉を  
その萬としておスモする。

その六、おれが好きなこれは「サリ」と  
言う。ほな、  
バーベキューの神様は、食のバランスを  
とるための神様。今日こそは、青空の下、  
炭火で焼かれたその若手に  
挑戦する。ん。

「さの萬」炭火焼いても人間は焼けたら、  
泣いたりしないから、バーベキューとは  
お肉や野菜を、焼く。食う。さの萬の  
食卓スタイルだ。  
たとえ夫婦、恋人、兄弟、友人、  
最中であともバーベキュー中は  
しばし、  
笑いながら、食う。さの萬。