

牛角から自慢の逸品が新登場!

New Item!

# Misuji (ミスジ)

30-day Aged



4oz. (115g)

Misuji (Flat Iron) steak is from the shoulder muscle. It is one of the most tender muscles in the beef carcass and has a rich, succulent flavor. It is a trendy new steak that ranks as the second most tender piece, after the tenderloin. A must try for those who desire a tender and juicy cut, packed full of a condensed meaty flavor!

ミスジとは牛の肩甲骨の下の部分のお肉で、一頭からほんの少量しか取れない希少な部位です。口に入れた瞬間、その香りと甘さがびっくりするほど口の中に広がります。牛角秘伝の濃厚味噌タレと合わせてご堪能ください。一度食べたたらきつとりこになってしまうこの貴重な逸品を、ぜひ牛角でお楽しみください。

寒い冬には熱燗とご一緒にどうぞ!