

店長オススメ！お試しく下さい

盛り合わせ

- 焼きシャブ付
天穂セット2人盛り 6,000円
- 極上厚切りセット2人盛り 4,980円
- 赤身3種盛合せ 3,980円
- 特選小倉牛3種盛合せ 3,500円

希少部位 赤身

- 数量限定！
- 松阪牛ステーキ1枚 180g 5,000円
 - 九州産ヒレ 150g 4,000円
 - イ千ボ (モモ肉の希少部位) 1,580円
 - クリミ (ウデの部位、余分な脂身が少なく味が濃い ※焼き過ぎ厳禁) 1,380円
 - カイノミ (ヒレ肉の近くにある部位、非常に柔らかくジューシーな味わい) 1,380円
 - トウガラシ (肩の一部、赤身の旨味が強く、肉汁が多い ※焼き過ぎ厳禁) 1,580円
 - センボン 880円 (牛1頭から2本500~600gしか取れない希少部位濃厚な旨味が特徴)
 - ミスジ 1,580円 (ウデの部位 赤身のコクと、霜降り肉のとろけるような柔らかさと甘みを兼ね備えた部位)



焼シャブ付天穂セット 2人盛り 6,000円

大人気の天穂セットに焼シャブがついた贅沢セット！
天穂自慢の贅沢なセットはかなりお得！



黒毛和牛焼シャブ 1,480円

サツとあぶる程度が食べごろ！
元祖焼きシャブ。卵の甘みがベストマッチの逸品！

※表示価格はすべて(税別)価格です。



店長マづくり
パンナコッタ 350円

食肉卸直送—厳選黒毛和牛専門店 肉処天穂

天穂(てんすい)は、和牛専門の食肉卸直営の焼肉店です。
安心安全、肉の質にこだわった和牛は、直営店ならでは！
小倉牛取扱指定店。お気軽にスタッフにお声かけ下さい。
当店では、佐賀牛・小倉牛・長崎和牛・博多和牛を使用しています。

和牛専門店

厳選黒毛和牛専門店 肉処天穂



営業時間

ディナータイム PM 5:30 ~ PM 11:00
ランチタイム AM 11:00 ~ PM 2:30



facebook の「いいね！」、Instagramの「フォロー」or「ハッシュタグ」#肉処天穂
本日のおすすめ1品サービス！ ※注



facebook
肉処天穂



Instagram
@tensui1129

※注) 本日のおすすめサービスは、グループに1品となります。