

お持ち帰りできます！ 持ち帰っても美味しいステーキ 冷めても柔らかさ長持ち！！

★ランチタイムは、ライス（中）がサービス ※大盛りはプラス 100 円★

行列の出来るステーキ屋さんの 柔らかいステーキ



ステーキのテイクアウトは、上記の写真の
ように盛り付けてあります。また、
ランチタイムはライス（中）がサービス
です。ライスの大盛りは
プラス100円となります。

本当に美味しい
ハラミステーキ
食べたこと、
ありますか？

税込 980 ~

ハラミが美味しいお店だって聞いたのですが…

ありがとうございます！

ジカビーで得意としているステーキは、
ハラミです。

僕の中で、美味しいステーキというのは

- ①柔らかい
- ②ジューシー（シズル感がある）
- ③塩だけで旨味が溢れだす。

この3つの条件がそろわないと美味しいステーキとは言えないんじゃないか
なと思っています。いろいろなお肉を焼いてきた経験から、これらの条件
をすべて揃えているお肉はハラミだという結論に至りました。



ハラミとサガリの違いは、なにですか？

ハラミは、細かく分けるとサガリとハラミに分けられます。
本来、ハラミの特徴は肉厚は薄めで旨味があります。それに対しサガリは、
ハラミほどの旨味はありませんがハラミの3倍もの厚みがあります。
が、当店で使用しているハラミとサガリは、どちらも厚みがあります。
それはなぜか？実際のところどちらもサガリの部分を使っているからです。
厳密にいうと当店で使用している特選ハラミはアメリカ産のサガリ。また、
当店で使用しているサガリには、オーストラリア産のサガリを使用しています。

熟成肉ステーキ専門店 ジカビー 自由が丘本店

〒152-0035 東京都目黒区自由が丘 2-11-16

受付時間 / 11:00 ~ 13:30 (受け渡しは 14:30 まで)

(テイクアウト) 17:30 ~ 19:30 (受け渡しは 20:00 まで)

定休日 / 月曜日



持ち帰り予約のお電話は

03-3725-4531

事前にお電話でご予約いただくと
引き渡しがスムーズです。