



▲美川産十割そば乾麺1パック(2人前)590円



▲香り豊かな美川産十割ざるそば748円



▲飲み放題90分1,955円で宴会もOK

産地直送！新鮮和牛に舌鼓



和牛止りブロース(2人前)3,055円、和牛しる660円ほか



「鮮度にはこだわっています」と中山夫妻

焼肉 焼肉2000ねん

A4等級以上の和牛と
美川産の十割そば

きめの細かい肉質で知られる阿波牛をはじめ、A4等級以上の良質な肉にこだわる焼肉2000ねん。「産地から直接仕入れているから、とても新鮮なんです」と店主の中山久美男さんは笑顔で胸を張ります。衛生管理を徹底する同店では、ホルモンは殺菌効果のある電解水でしっかりと洗浄。抜群の鮮度そのままに、あふれ出る旨みを堪能できると評判です。自慢の肉は焼肉のほか、すきやきやしゃぶしゃぶといった鍋料理1人2849円(2名)要予約)でも味わうことができます。

中山さんは焼肉店経営のかたわら、地域の自然環境を守る活動をライフワークにしており、耕作放棄地を利用したそば栽培を行っています。「美川は白山の伏流水に恵まれた豊かなところ。農地を次世代に残し、そばが美川の特産になればと思っています」。そばは加工まで手がけており、店内でも美川産十割ざるそばを提供。焼肉を楽しみ、香り豊かなそばで締める人も多いそう。そば乾麺の販売もあり、贈り物にもおすすめです。

焼肉2000ねん

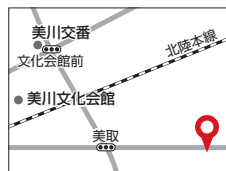
tel.076-278-2000 fax.076-278-6192

予約番号:090-3762-0462

石川県白山市手取町カ2-1

☎17:00~21:30LO

📅月~木曜(前日までの予約で営業)



[企業概要]1993年開店の焼肉店。産地直送の和牛をはじめ、吟味した肉や鮮度の良いホルモンにこだわっている。そばの栽培・加工も手がけており、美川産十割そばも評判。

