

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成分量が 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 2,500 円 (税込 2,700 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

アミノ酸
10倍

100g 880 円 (税込 950 円)

1 枚約 120g 1056 円位 (税込 1,140 円位)

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) 4,500 円 (税込 4,860 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人前セット 12,500 円 (税込 13,500 円)

1人前 2,500 円 (税込 2,700 円)

手ぶらで BBQ！バラエティー豊かなオールインワン

5人前セット内容：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 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)

12,000 円 (税込 12,960 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

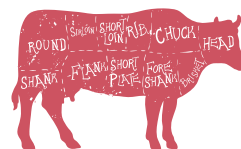
例えば「T ボーンメインで、おすすめお肉をゴージャスな盛り合せに」「希少部位を少しずつ味わいたい」など、お客様のご要望・ご予算・人数に応じてセットをお作りします。仕入れに応じたおすすめ品を盛り込みます。



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

1,280 円 (税込 1,382 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)



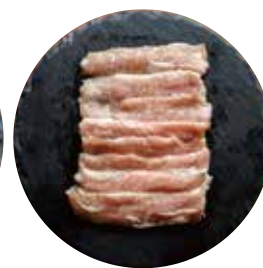
萬幻豚 スペアリブ

298 円 (税込 321 円)



萬幻豚 バラ

348 円 (税込 375 円)



萬幻豚 トントロ

298 円 (税込 321 円)



萬幻豚 肩ロース

378 円 (税込 408 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。



萬幻豚大腸 180 円 (税込 194 円)



牛ホルモン 580 円 (税込 626 円)

肉道 100 年余、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。



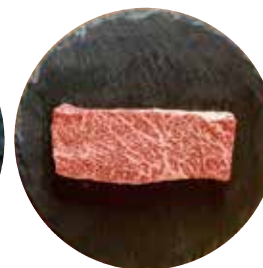
さの萬牛 ハラミ

1,280 円 (税込 1,382 円)



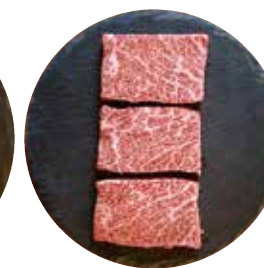
さの萬牛 ミスジ

1,380 円 (税込 1,490 円)



さの萬牛 カイノミ

1,280 円 (税込 1,382 円)



さの萬牛 ザブトン

1,380 円 (税込 1,490 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 塩コショウ	さの萬 無添加 焼肉のたれ	さの萬 無添加 黒胡椒のたれ
550円 (税込 594円)	680円 (税込 734円)	680円 (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。



@sanoman29



@fuji.sanoman



@gji2874t



@sanoman_pr

ご予約は3日前まで、キャンセルは前日12時までをお願いします。

季節や材料の入荷状況によって、一部写真と異なる場合があります。

〒418-0067 静岡県富士宮市宮町14-19

TEL. 0544-26-3352 FAX. 0544-26-3433