

21

炭火烧肉 まるい

焼肉



炭火式無煙ロースターで 肉に炭の香りがひきたつ。

煙が出にくく、衣服に匂いがつきにくい炭火式無煙ロースターを使用しているので匂いが気になる方は安心。鶏だけのイメージがあるが、その他、牛ホルモン、和牛カルビ、タン、豚などの肉も提供。鶏肉は地元産、牛は黒毛和牛のメス牛を使用。その他、雑炊・スープ・サラダなどのメニューもあり。



鶏肉が美味しいと
定評ある焼肉屋

menu

若どり

若どりは柔らかく食べやすい、もも肉のみ使用。「みそだれ」と「塩」を選べる。



自家製の旬野菜を使用。安心安全で新鮮な野菜を食べてもらうことができる。

menu

自家製野菜



店名：炭火烧肉 まるい
創業：平成12年8月
住所：〒515-0354 三重県多気郡明和町行部319-2
電話：0596-55-4028
営業時間：平日16:30～22:00(LO21:30)
土日11:30～14:30(LO14:00)
16:30～22:00(LO21:30)
定休日：水曜日・第3火曜日