100% BEEF BURGER

熟成牛を使ったこだわりバーガー

厳選鶏の食感にこだわったバーガー

お得なセットメニュー

トッピング

ドリンクメニュー ＊1ドリンク制＊

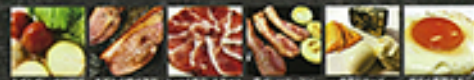
食材へのこだわり

熟成牛とパティ

パンズ

豪州産のパティは、ステーキ用の熟成牛と牛ミンチ、牛脂を使用。牛肉100%に挽いた後に入れる絶妙のバランスが、まるでステーキを味わっているような食感。これをオーダーが入ってから、肉厚のリブと野菜を炭火の中で焼き上げます。パティから滴るジューシーな肉汁と、ふるふるの肉汁は、余すことなくグレイビーソースに使用。牛肉100%だからこそ叶う、贅沢な旨味をご堪能下さい。

焼き方は、西ほかりっと中ふんわりなハンバーガーの定番といえるパンズを採用していましたが、地元で愛される評判の「こばやん」さん。岩盤焼きパンの素朴なスペインから取り寄せた石窯と、自家培養の天然酵母で作った、パンズは、他の具材との一体感を生みます。



お食事スペース

グレイビージャック

082-428-8424