

商標登録



商標登録第5079984号
元祖 牛まぶしみわ屋

『みわ屋 牛まぶし』は、2005年から
みわ屋が元祖として提供する、
みわ屋でしか味わえない料理です。


みわ屋 まぶし


平成中期、牛肉の新しい食べ方を模索し考案された「牛まぶし」。以来、みわ屋の牛まぶしは岐阜名物、牛まぶしの元祖として愛されてきました。何度もたれの付け焼きを繰り返す工夫をほどこして肉に味を浸透させ、醤油ベースの甘だれで仕上げた逸品です。三膳の食べ方をお楽しみください。

飛騨牛まぶし

シャトーブリアン

 飛騨牛シャトーブリアンまぶし 7,300円

 飛騨牛シャトーブリアン
まぶし膳 湯とうふ付〈信長〉 7,850円

 飛騨牛シャトーブリアン
まぶし膳 冷やっこ付〈桜〉 7,850円

ヒレ


 飛騨牛ヒレまぶし 5,800円

 飛騨牛ヒレまぶし膳
湯とうふ付〈信長〉 6,350円

 飛騨牛ヒレまぶし膳
冷やっこ付〈桜〉 6,350円

ロース

 飛騨牛ロースまぶし 3,500円

 飛騨牛ロースまぶし膳
湯とうふ付〈家康〉 4,050円

 飛騨牛ロースまぶし膳
冷やっこ付〈桃〉 4,050円

1
膳目

そのままお肉のお味を。



2
膳目

お好みの薬味を添えて。






3
膳目

だしを注いでお茶漬け風に。



牛まぶし (みわ屋牛) 全国各地から当店が厳選した最良の黒毛和牛

もも	 牛モモまぶし(もも肉) 2,500円
	 牛モモまぶし膳 湯とうふ付〈秀吉〉 3,050円
	 牛モモまぶし膳 冷やっこ付〈梅〉 3,050円



単品イメージ

まぶし・薬味一式・お茶漬け用出汁・味噌汁・漬物



膳イメージ

まぶし・薬味一式・お茶漬け用出汁・
とうふ(湯とうふor冷やっこ)・
蓋物・小鉢・味噌汁・漬物・デザート