

★★★ 大阪には美味しいもんがいっぱいあります ★★★

茶屋宿 伊勢屋・I.B GRILL の料理がお持ち帰り出来ます。

大阪産の厳選食材を使用したお得なテイクアウトメニュー！（予約制）

◆黒毛和牛【なにわ黒牛】のカルビ重



大阪産黒毛和牛なにわ黒牛のバラ肉を使用。大阪産のお米ヒノヒカリと四條畷市産青ネギを特製生姜醤油と合わせて。以上、めっちゃ旨い！

¥980(税込)

◆大阪産【なにわポーク】のヘレカツ重



東大阪市産の農場で独自に配合した飼料を与えて丁寧に育てられた大阪産豚肉のなにわポークのヘレ肉を王道のカツにして豪快にオンザライス！

¥700(税込)

◆大阪産【なにわ黒牛】のステーキ重



阪南市の牧場から直送の大阪産黒毛和牛なにわ黒牛の特選クラスのランプ肉ステーキをごはんの上にド〜ンっと！以上、めっちゃ旨い！

¥1,500(税込)

◆カルビ&ステーキのダブル重



肉好きな貴方へ大阪産黒毛和牛【なにわ黒牛】の美味しさを存分に。めちゃめちゃお得です！

¥2,150(税込)

◆なにわ黒牛の【どてやき】弁当



神戸でI.Bの看板を掲げて20年当時から変わらぬ定番の味。なにわ黒牛100%仕込みです！

¥650(税込)

《どてやき1.5倍のライス無し》

¥700(税込)

◆なにわポークのパイカ煮込み弁当



パイカとは豚バラ軟骨の事で長時間煮込みで軟骨がコリコリプルンっと大変身で超絶美味！

¥650(税込)

《パイカ1.5倍のライス無し》

¥700(税込)

◆なにわのダブル煮込み弁当



どてやき3時間にパイカ6時間。手間暇かけた当店2大煮込み料理が両方食べられますよ！

¥700(税込)

《煮込みそれぞれ2倍ライス無し》

¥980(税込)

◆極【きわみ】ガーリックライス



【使うもの】なにわ黒牛の脂から仕込んだ牛脂とカリカリ脂カス、ニンニク醤油を仕込んだ後の漬ニンニクの刻み、ご飯、塩・胡椒。以上、鬼のように旨い！

¥680(税込)

■■■■■ トッピング & 追加メニュー ■■■■■

- ◆なにわ黒牛どてやき(100g) ¥300
- ◆なにわポークパイカ煮(100g) ¥300
- ◆なにわポークヘレカツ(2枚) ¥250
- ◆なにわ黒牛カルビ(90g) ¥780
- ◆なにわ黒牛ステーキ(90g) ¥1,250

- ◆なにわポークのソーセージ(1本) ¥180
- ◆カレー風味のマッシュポテト ¥120
- ◆紅しょうがのフリット ¥120
- ◆大阪産地玉子の目玉焼き ¥120
- ◆大阪産地玉子の温玉 ¥120