

※お持ち帰りご希望時間の1時間前までのご予約制となります。
 ※TEL 又は直接ご予約下さい。 **TEL 072-876-0960**
 ※ご予約後に伊勢屋の店頭での受け渡し&お支払いとなります。
 ※受け取り時間は11:00~21:00迄の間でご指定下さい。
 ※受け取り時間が他のお客様と重なる場合は、3密対策の為
 前後15分単位で変更をお願いする場合がございます。
 ※数に限りがありますので前日迄のご予約をおすすめ致します。

0【ゼロ】の名称の復活

15年前大阪西天満のI.B GRILL 開店当初から山田錦0【ゼロ】バーガーと黒毛和牛0【ゼロ】カレーの2大看板料理に使用していた0【ゼロ】の冠を再び！今回はカレーライスの復活です。



◆なにわ黒牛の0【ゼロ】カレー(復刻版) ￥800(税込)

20年前の神戸I.B時代から大人気のカレーライスを変わらぬ味で再現しました。0【ゼロ】カレーの0【ゼロ】は「旨さ負け知らず=無敗のゼロ」という意味を込めて名付けられました。決してカロリーゼロではありませんのでご注意ください！

◆特選【なにわ黒牛】のカルビ焼肉御膳 ￥1,500(税込)

大阪産黒毛和牛【なにわ黒牛】のバラ肉の特に上等な部分だけを厳選し贅沢な厚切りカルビ焼肉をお弁当にしました！大阪府阪南市のなにわ黒牛牧場で生産者の方々が愛情をたっぷり注いで丁寧に育てた脂の美味しさと赤身のバランスが素晴らしい本当においしいお肉です。茶屋宿伊勢屋【I.B GRILL】のメイン食材です。



◆特選【なにわ黒牛】のステーキ御膳 ￥1,980(税込)

大阪南西部に位置する阪南市 和泉山脈に囲まれた緑豊かな山間地域にその牧場があります。なにわ黒牛は黒毛和種で子牛登記書(血統証明書)を有し、大阪府内で肥育生産され、枝肉格付成績が3等級以上の雌牛のみと定義され、大阪産(もん)に認定されています。王道のステーキでその美味しさをご堪能下さいませ。



伊勢屋のお正月の定番

昔ながらの手造り 天然米麴仕込み

甘酒

お持ち帰り用冷凍パック ￥500(税込)

米と米麴だけで造った伊勢屋の伝統の味。砂糖やその他の調味料や添加物などは一切使用しておりませんのでお子様からお年寄りの方まで安心してお召し上がり下さい。免疫力アップにもオススメです！

特別オーダーのお弁当承ります！

ご予算や数量、シチュエーションにより企画・提案致しますのでお気軽にご相談下さい。会議や顔合わせ等に(¥1,500~¥3,000位)法事や記念日等に(¥3,500~¥6,000位)等距離により配達も可能・ご相談下さいませ。

