

**もりおか短角和牛のステーキ(各種) 1,800~4,500円**

黒毛和牛と比べ脂肪分が少なく、タンパク質が多いのでヘルシーでナチュラルな味わいを楽しんでいただくためにシンプルにステーキでご用意いたしました。部位によって味わいもちがいますのでぜひ短角牛を食べつくしてみてください。



**レストラン パイオニアファーム**

本町通2-1-34-101  
Tel.656-6224  
[17:30~22:00 (LO21:30) 休日]

「ご満足いただける空間と時間をお客さまへ」料理はもちろん、ご来店いただいたお客さまに価値のある素敵な時間を過ごしていただくよう心がけております。http://pioneer-ranch.biz

**もりおか短角牛すね肉のモルトビネガー煮込み 1,200円  
ブルショット(もりおか短角牛スープのカクテル) 800円**

骨からとったスープとモルトビネガーで柔らかくなるまでじっくりもりおか短角牛のすね肉を煮込みました。ブルショットは、ウォッカをベースに短角牛スープで仕立てたHOTカクテルです。



**酒屋 Juikuku**

中央通1-7-4 オーデンビル1F  
Tel.622-1199  
[19:00~3:30 (～日曜のみ2:00)  
定休日なし(年末年始・お盆除く)]



お酒の専門店ですが料理とのマリアージュを考えたオツマミから軽食までご用意しております。お料理と共に幅広いお酒達をお楽しみください。

**塩麹に漬け込んだ もりおか短角牛の厚切りバラ肉のグリル 1,280円**

いま話題の塩麹に三日三晩漬けた短角牛は肉質は柔らかく、シンプルでいながらにしてココもジュシーさもアップ↑付け合せには産直の新鮮な県産お野菜も入り、まさに岩手がギンギン詰まった一品です!



**Brand-new-BAY QZO-**

ブランドニュー ベイキューゾー  
大通1-6-16 第7大通ビル 2F Tel.654-0920  
[ランチ 11:30~14:00 (LO)  
ディナー 18:00~23:00 (LO) 不定休]

今年で10年目を迎えることが出来ました。内装デザインやBGMなど一見洋風の雰囲気ですが、メニューは和・洋・亜など様々な、お気軽いな洋風創作レストラン&バルです。 http://www.brandnewbayqzo.com

**もりおか短角牛ステーキ 2,700円**

赤身の旨みたっぷりの短角牛を塩と山葵で召し上げ。赤身本来の旨みを感じられます。また特製の薬膳ダレも相性バッチリ。一味違う味わいに。



**美釀旬彩 匠の**

大通1-11-4 Tel.652-1804  
[18:00~24:00 (LO23:30) 休日]

さまざまな「匠」が育てた食材を使った料理とお酒が楽しめます。季節の食材を使用した土鍋ご飯や、岩手の地酒を堪能できる宴会コースがオススメです。

**もりおか短角牛のステーキ・アッシュ牛レバーのソテー添え 1,980円**

ステーキ・アッシュは「ひき肉のステーキ」、フランス版ハンバーグです。レアに焼き上げ、牛レバーのソテーを添えて。



**Neuf du Pape**

盛岡市大通2-4-22 ニッカソールビル4F  
Tel.651-5050  
[17:30~25:00 (LO24:00) 年中無休]

もりおか短角牛の入荷状況やスタッフの最新情報をHPやFacebookにて配信中心! http://www.neufdupape.com/

**岩手ビッグブルズちゃんこ 2,376円**

ビッグブルズのホームゲームでのみ販売のトマト味のちゃんこ鍋です。短角牛の旨みとトマトの甘味・酸味が溶け合った最高の仕上がりになっています。仕上げはご飯を入れてリゾットに。



**ちゃんこ太五郎**

中央通3-11-3 Tel.625-8159  
[昼11:00~14:00 夜17:30~22:00 (LO) 日/休]

春夏秋冬四季折々の岩手の食材を使用したちゃんこ鍋で岩手の皆さんに元気をお届けしたいという思いから、盛岡ちゃんこを作らせていただいています。http://chanko-daigoro.jp/

**いわて短角和牛(もりおか短角牛)焼肉 2,160円**

脂肪分が少なく噛むほどに赤身の美味しさが溢れます。岩手が誇る銘柄牛のひとつ、是非ご堪能下さい。

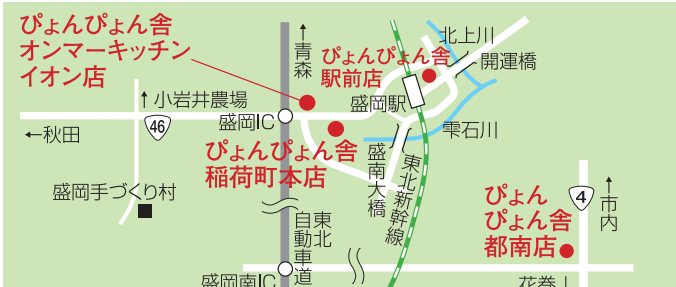
**ぴよんぴよん舎**

稲荷町本店 盛岡駅前店 都南店  
オンマーキッチンイオン盛岡店

稲荷町本店/稲荷町12-5 Tel.646-0541  
盛岡駅前店/盛岡駅前通9-3 Tel.606-1067  
都南店/津志田南1-1-55 Tel.639-7666  
オンマーキッチンイオン店/前潟4-7-1イオンモール盛岡内 Tel.605-2761

[稲荷町本店・都南店 11:00~23:30 (LO22:30)  
盛岡駅前店 11:00~24:00 (LO23:00)  
オンマーキッチンイオン盛岡店 10:00~22:00 (LO21:30) 年中無休]

美味しい食は人に良いをテーマに四半世紀。盛岡冷麺・焼肉・韓国家庭料理をご満喫いただけます。http://www.pyonpyonsya.co.jp/



**もりおか短角牛の低温ローストグリル仕立て 2,700円  
もりおか短角牛のハンバーグ 1,188円**

低温で時間をかけながら火を入れ肉汁を保ちました。ジュシーで柔らかい焼き上がりの調理法でローストしました。他にハンバーグがあります。



**シャトン**

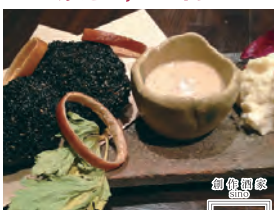
内丸16-16 Tel.653-0234  
[11:30~14:30 (LO)  
17:00~20:00 (LO) 休/火、第2月]

県産農家直送の新鮮野菜や産地直送の魚介類などこだわり抜いた食材を使用した料理をご提供しております。http://www.joaoskitchenchatons.jp/



**もりおか短角牛のごまメンチカツ チーマージャンのゴマだれ 880円  
もりおか短角牛のハンバーグステーキ 仔牛の和風ソース 880円  
いわて短角牛の生ハム ゆきぢからの自家パン添え 1,200円**

もりおか短角牛の赤身の旨みを胡麻で包み込み、香ばしく揚げました。ゴマだれの甘みとコクが短角牛の旨味を引き立てます。



**創作作家 sino uchimaru**  
内丸16-15 内丸ビル B1F Tel.653-0303  
[17:30~24:00 (LO23:00)  
日/休 (月曜が祝日のときは営業で月/休)]

四季折々、岩手のおいしい物を集めて料理しております。Sinoの料理と、岩手を始めとした日本酒、焼酎、ワインなど、お好きなお酒と共に、ゆるりとした時を味わって頂ければ幸いです。ランチも営業中でございます。

**もりおか短角牛のサイコロステーキ 1,180円**

赤身のステーキ肉を食べやすくサイコロに。濃厚なとろみのステーキと一緒に岩手の味覚を。



**MASS ~酒をよぶ食卓~**

内丸5-3 Tel.651-1510  
[18:00~23:00 (LO22:00)  
週末は~24:00まで (LO23:00) 年中無休]

岩手のこだわりの食材を中心に和(なごみ)の料理と旬、日本酒の和(わ)のマリアージュをお楽しみください。http://a-iwate.com/shops/36953

**盛岡中心部のご案内図**

略図につき距離感等は異なります  
各店舗の詳細は、電話またはホームページでご確認ください



**もりおか短角牛の肉ごぼう蕎麦 980円**

もりおか短角牛を使った肉そばです。短角牛の肉のどっしりとした旨味をゴボウと出汁が一層引き立てます。



**九十九草**

中ノ橋通1-8-4 Tel.622-2253  
[17:30~23:00 (蕎麦メニュー LO21:30  
その他 LO22:00) 休日・祝]

食材の宝庫岩手を十分に堪能していただけるよう様々なお料理とこだわりの地酒等お待ちしております。http://www.99gusa.com



**もりおか短角牛肩ロースのグリル ~県産ベリーのソース~ 2,160円**

盛岡短角牛の肩ロースを厚めに切り、じっくり丁寧に焼き上げました。県産のベリーソースとの相性が絶妙です。



**ピアバー ペアレン 中ノ橋**

中ノ橋通1-1-21 Tel.651-6555  
[17:00~24:00 (LO料理 23:00 飲み物 23:30)  
休日・祝 ※ただし休前日は営業]

ペアレン樽生に加えて、珍しい輸入ビールも含め12種類の樽生ビールが楽しめます。お料理メニューも充実。http://www.baerenbier.com/bar/index.htm



**もりおか短角牛のステーキ 黒にんにくソース 1,800円**

赤身肉に地元食材の黒にんにくを使ったソースをマリアージュさせた一品に仕上げました。



**ワインバー アッカトーネ**

中ノ橋通1-5-2-2F Tel.624-3310  
[18:30~22:30 (LO) 日/休]

人は五感で味わうが本当に美味しいものは六感に響くといわれる。そんな生きた料理、ワインを提供していきたい。



**もりおか短角牛のトルネードステーキ 1,080円**

薄切りのもりおか短角牛を丁寧に巻いて、赤身の旨みをぎゅっと閉じ込めて焼き上げました。シンプルにワサビやお塩でお召し上がりください。



**洋風居酒屋 バッファロー**

菜園1-12-25  
Tel.651-1217  
[18:30~2:00 (LO1:00頃) 休日  
※月曜が祝日の場合は日曜営業、月曜休]

創業43年のボリューム満点手作りピザのお店です。カクテルやワイン、ウィスキーなど各種取り揃えております。カラオケもありますので、団体様でもお一人様でもお気軽にどうぞ。Facebookページあります。

**もりおか短角牛の串焼き 一本 324円**

短角牛のバラの部位を使った串焼。炭火でじっくり焼き上げます。塩胡椒焼かタレ焼で提供します。



**弥右衛門**

菜園1-12-6-BF  
Tel.652-8812  
[17:30~23:30 (LO) 休日]

刺身・焼鳥・日本酒を気軽に楽しめる居酒屋。刺身は大船渡から直送される。焼き鳥は創業40周年の秀吉の味。日本酒は20種類以上常備。http://hideyoshi-inc.com/yaemon/

**もりおか短角牛のタリアータ 1,550円**

短角牛のももの部位をさっと火を入れ、食べやすい大きさにカットして提供します。噛み締めるたびに短角牛の特徴である肉の旨みが広がります。



**Italian Dining AVAZ**

菜園1-12-6 Tel.654-3751  
ランチ11:30~14:30 (LO)  
ディナー17:30~23:00 (LO)

気軽に利用できるカジュアルイタリアン。ワタリガニのアラビアータはOPEN以来の大人気商品。ポルワインも約30種、グラスワインも8種類ほど提供。http://www.hideyoshi-inc.com/avaz/



**もりおか短角牛のローストビーフ丼 1,580円**

徹底した温度管理で作られたローストビーフは口の中に運び込まれた短角牛の旨味は、パンチのあるニンニクソースでありながら温玉がマイルドに仕上げ、柚子らしい丼を味わえると思います。



**お箸家 柚子**

菜園1-8-15 cube-II B2F  
Tel.601-8383  
[ランチタイム11:00~15:00 (LO14:30)  
休/川徳に準じます]

ランチタイムはドリンクバー・サラダバー・お野菜付きで好評いただいております。

**もりおか短角牛の牛スジ煮込み 626円**

味噌と赤ワインで煮込み、短角牛のうまみをギュッと閉じ込めました!



**えびすけ菜園店**

菜園2-4-3-2F  
Tel.605-9009  
[17:00~24:00 (LO) 不定休]

手打ちの串焼きや創作料理が楽しめる居酒屋です。ボリュームたっぷりの宴会コースも大好評!

**もりおか短角牛肩バラ肉のペポーズ 1,500円**

粒の黒胡椒と一緒に赤ワインで煮込むことでスパイスで濃厚な味わいです。



**ピッツェリア ジャルディーノ**

菜園2-6-6 三栄ビル1F  
Tel.613-5565  
[ランチタイム11:00~15:00 (LO)  
ディナータイム17:00~23:00 (LO)  
月1回火曜日不定休 (要ご確認!)]

「グランデラマーノ」姉妹店。入口にイタリア製の大きな白いまき窯を設置。保温性の高いまき窯で焼いた県産南部小麦使用のおいしいピザを食べながらお酒を楽しめるイタリアンバルのような店。

**もりおか短角牛スネ・ほほ肉ポリート 1,300円**

短角牛のスネ・ほほ肉を塩漬にし、ホロホロ鳥のブロードで煮込みました。県産の野菜と共に。



**グランデラマーノ glande la mano**

開運橋通1-33 プレティビル1F  
Tel.681-2129  
[11:00~23:00 (LO) 月1回不定休]

岩手の魅力ある食材を『大きな手』で、美味しく、楽しく、幸せなお料理、時間の提供をさせていただきます。http://grande-la-mano.com/

