もりおか短角牛100%ハンバーグ 1,500円(税込)

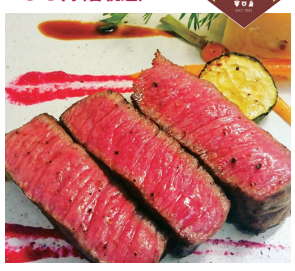
短角牛100%の上質で新鮮なお肉だからこそ、焼き上がり前の香りと旨味がちがう当店自慢のハンバーグです。※「フェアに参加」で、グラスワイン1杯又はソフトドリンク1杯サービス(ディナーのみ)

レストラン パイオニアファーム

本町通2-1-34-101
Tel.656-6224
[ランチ　11:30～14:30(LO14:00)
ディナー 17:30～22:30(LO22:00)
休/日 (不定休の場合もあるのでホームページで確認ください)]

上質なお肉をほど良く熟成。さらにおいしくし風味豊かに、そして香ばしくじっくり焼き上げたステーキもお楽しみいただけます。 http://pioneer-ranch.jp/

もりおか短角牛の 低温ローストグリル仕立て 3,780円 ステーキハンバーグ 1,296円(各税込)



低温で時間をかけながら火を入れ肉汁を保ちました。ジュー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。
他に人気メニュー短角牛100%のハンバーグも有ります。

シャトン

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

県産の無農薬野菜や魚介類など地産地消をモットーにご提供しております。ディナーは県産食材をふんだんに取り入れたコース料理がお勧めです。
http://www.chatons.jp/

もりおか短角牛のスタウト煮込 1,580円(税込)

もりおか短角牛を相性のいいスタウト(黒ビール)で煮込みました。甘くて香ばしい味わいです。ほろほろ柔らかい牛肉で、身も心も温まる煮込み料理をどうぞ。

九十九草

中ノ橋通1-8-4 **Tel.622-2253**
[17:30～22:00(LO) 休/日・祝]

地元岩手の種類豊富な食材を味わう事ができるのはもちろん、多様な創作料理と地ビール、日本酒・地酒、ワイン、焼酎等を多数取り揃えおります。蕎麦でメるのも、もちろんオススメ! www.99gusa.com/

もりおか短角牛ステーキ 2,700円(税込)

赤身の旨みたっぷりの短角牛を塩と山葵で召し上がれ。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。

美醸旬彩 匠の

大通1-11-4 1F **Tel.652-1804**
[18:00～翌2:00(LO翌1:00) 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。

もりおか短角牛の串焼き 540円(一本/税込)

もりおか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。塩胡椒かタレ焼きで提供します。

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://www.hideyoshi-inc.com/yaemon/

もりおか短角牛うで肉のシュニッツェル 1,500円(税込)

短角牛のうで肉を薄くのばして、ドイツ風のカツレツ、シュニッツェルにしました。短角牛のうまみを包み込んだ一品です。

ビアバー ベアレン 中ノ橋

中ノ橋通1-1-21 **Tel.651-6555**
[平日17:00～24:00(LO23:00)
休/日・祝 ※ただし連休の場合は最終日のみ休み]

ベアレン直営店でもっとも多い14種類の樽生ビールを常時提供。お料理は県産食材を中心とした充実のラインナップ。
http://www.baerenbier.com/bar/index.htm

もりおか短角牛の ラグーのスパゲッティ 1,650円(税込)

もりおか短角牛と香味野菜を赤ワインでじっくりと煮込むことで、牛肉の美味しさとコクを出した一皿です。

地産地消イタリアン酒場 SALUTE

大通1-11-18 名店会館2F
Tel.651-1186
[月～木 18:00～24:00(LO23:00)
金・土・祝前日 18:00～翌2:00(LO翌1:00) 休/日]

毎朝、県内の産直や市場を巡り、目で見て選んだ新鮮な旬の野菜や魚介を仕入れ、ワインやビール等お酒に合う日替わりメニューを出しているBARです。

盛岡中心部のご案内図

略図につき距離感は異なります
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

もりおか短角牛のブルショット(スープカクテル) 900円 もりおか短角牛のブラウンシチュー・パイ包み焼き 1,600円(各税込)

もりおか短角牛のすね肉・牛骨・香味野菜を24時間煮込み、自家製コンソメスープを作製し、ウォッカと合わせたスープカクテルに仕上げました。／すね肉を牛骨から取ったブイヨンと赤ワインで長時間煮込み、旨味ほどける柔らかさまで煮込みました。

酒屋 Juikuku

中央通1-7-4 オーデンビル1F
Tel.622-1199
[19:00～翌2:00LO(金・土3:00LO) 休/火]

当店は、お酒をメインとしたカクテルバーですが、お酒との相性を考えた、多彩なフードもご用意しております。ぜひマリアージュをお楽しみください。

もりおか短角牛のハムとラディッキオのサラダ 900円(税込)

短角牛のもも肉で作った自家製ハムとほろ苦いラディッキオのサラダ。そのほか様々な部位のステーキもご用意してます!

Neuf du Pape ヌッフ デュ パプ

大通2-4-22 ニッカツゴールデンビル4F
Tel.651-5050
[17:30～翌1:00(日・祝 24:00)
LO24:00(日・祝 23:00)
休/無 ＊臨時休業あり(Facebookを参照ください)]

真に美味しい岩手を極めて22年。純正なる「食財」の造り手と取組み、ゆるぎないクオリティで提案します。
https://www.facebook.com/neufdupape/

〈そのほかのメニュー〉
・もりおか短角牛ランプステーキ 100g 3,000円(税込)
・もりおか短角牛イチボステーキ 100g 3,000円(税込)
＊その都度の仕入れにより部位、価格が変更します。

もりおか短角牛のグリル 2,600円(税込)

日によって部位がイチボかランプになりますが、いずれも赤身が特徴のもりおか短角牛で、程よくサシが入り柔らかい食感が特徴の部位です。シンプルに焼き上げて。

菜園マイクロブルワリー with Kitchen

菜園1-5-10
Tel.606-0171
[17:00～24:00(LO23:00) 休/無]

盛岡街なか初のブルワリー(ビール工場)併設レストラン。ここだけでしか飲めないビールを醸造設備を見ながら楽しめます。http://saien-microbrewery.com/

もりおか短角牛の赤ワイン煮込み 2,160円(税込)

もりおか短角牛を、赤ワインでシンプルに煮込みました。

ビアレストラン ARIV盛岡店

大通3-3-18 ホテル東日本B1F
Tel.621-4055
[17:00～24:00(LO23:00) 休/月]

生ビールは県内4社の地ビールを常時7種類ご用意しております。料理は岩手県産の食材を中心に、各ビールに合うお料理を提供しております。
http://www.ariv.co.jp/

もりおか短角牛のみそ漬け 680円(税込)

もりおか短角牛をもりおかの南部みそで一晩漬けました。 炭火で焼き上げると香ばしい香りとともにお召し上がりいただけます。

原価市場

大通2-7-19 白崎二番館2F
Tel.601-9700
[16:00～翌1:00(LO24:00) 休/無]

入場料金1,000円を支払うと新鮮な海鮮を初め、地産地消の食材を市場価格で楽しむことができます。例:生ビール・牛カルビ199円～、ホルモン・焼酎・サワー・カクテル99円～

もりおか短角牛の和風ポトフ 1,296円(税込)

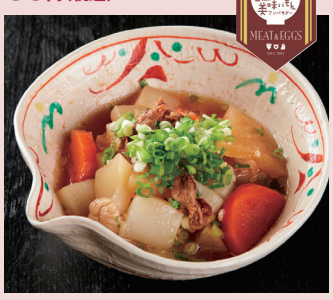
野菜などと一緒に出汁で煮込まれた短角牛は口の中でトロリと砕けるほど柔らかくなっています。日本酒との相性も考えほんのり薄味に仕上げました。

番屋ながさわ

菜園2-6-1 **Tel.622-2646**
[17:00～23:30(LO22:30) 休/日
(月曜祝日の場合、日曜営業月曜休)]

築350年以上の南部曲り屋を移築した情緒満載の店内で三陸の魚介を岩手の地酒とともに存分にご賞味下さい。

高砂部屋直伝 牛すじ煮込み 500円(税込)



現役の力士が相撲部屋で食べている「牛すじ煮込み」を、もりおか短角牛で味付けしました。

ちゃんこ太五郎

中央通3-11-3 **Tel.625-8159**
[17:30～21:00(LO) 休/日・月
※水・木・金のみ11:00～14:00 提供可]

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/

福田パン使用もりおか短角牛コロッケパン 350円 もりおか短角牛コロッケ 250円(各1個・税込)

当店のコロッケはジャガイモの栽培から行なっています。その芋コロッケにふんだんにお肉が入っています。今回はそのこだわりコロッケを岩手のソウルフード福田パンにはさんで販売します。

ゴウちゃんのコロッケ屋

上田3-13-25 **Tel.681-9076**
[11:00～14:00…(休憩)…
15:00～19:00(LO18:30) 休/火・土・日・祝]

おかげさまで創業14年目となりました。是非こだわりのコロッケを揚げたてで食べてみませんか?パンにはさまないコロッケのみも販売しております。
http://gouchancorokke.com/

もりおか短角牛の山葡萄赤ワイン煮込み 1,296円(税込)

しっかり焼き色をつけたスネ肉を赤ワインと葛巻産の山葡萄でじっくり煮込みました。酸味と甘みが肉の旨みを引き立てます。

イタリアンダイニング AVAZ

菜園1-12-6 アーヴァーズビル1F
Tel.654-3751
[17:30～23:00(LO) 休/無]

県産食材を取り入れたカジュアルなイタリア料理店。最大8名、14名様までの個室もご用意しております。
http://www.hideyoshi-inc.com/avaz/