

商品お渡し 期間 **12/19日**まで

焼肉

ご予約メニュー



ご予約特典

10倍
全商品ポイント

5倍
全商品ポイント

さらに! 早期ご予約特典
税込3,000円以上のご予約&
1週間以上前のご予約で
+100ポイント

平日お渡し特典
税込3,000円以上のご予約&
平日のお渡しで
+100ポイント

焼肉・お寿司の合算でもポイント付与の対象となります。◆クイーンズ伊勢丹カードとエムアイカードは併用できません。
※ポイント付与は1商品ごとの算出となります。詳しくは係員までご確認ください。

事前予約で待たずに受け取り

店頭でも 電話でも
ご予約承ります。

お渡し日の
前日16時まで
ご注文ください。

詳しくはサービスカウンター
(カスタマーサービス)係員にお申し付けください。

焼肉メニューご注文の流れ

- 店頭またはお電話にて「焼肉メニューの予約希望」とお伝えください。
※お渡し日の前日16時までにご注文ください。
※ご注文店舗のお間違いのないようお願いいたします。
- 以下のご注文内容をお伝えください。
□商品番号 □受け取り希望日時 □お名前 □ご連絡先 □レジ袋
- 当日の商品受け取りは注文された店舗のサービスカウンター(カスタマーサービス)までお願いいたします。
- お会計は商品受け取り時とさせていただきます。

ご注文のキャンセル・変更につきましては、前日の16時までにお伝えください。
※詳しくはサービスカウンター(カスタマーサービス)係員にお申し付けください。
※大型連休・イベント・各種パーティー等、大量注文の際は、ご予約を承り出来ない場合がございます。また、店休日にはお渡しが出来ませんので、ご確認ください。
※ポイントの付与とお時間をいただく場合がございます。



焼肉を食べる前に見ると
美味しさ倍増??

畜産バイヤー
解説動画公開中!



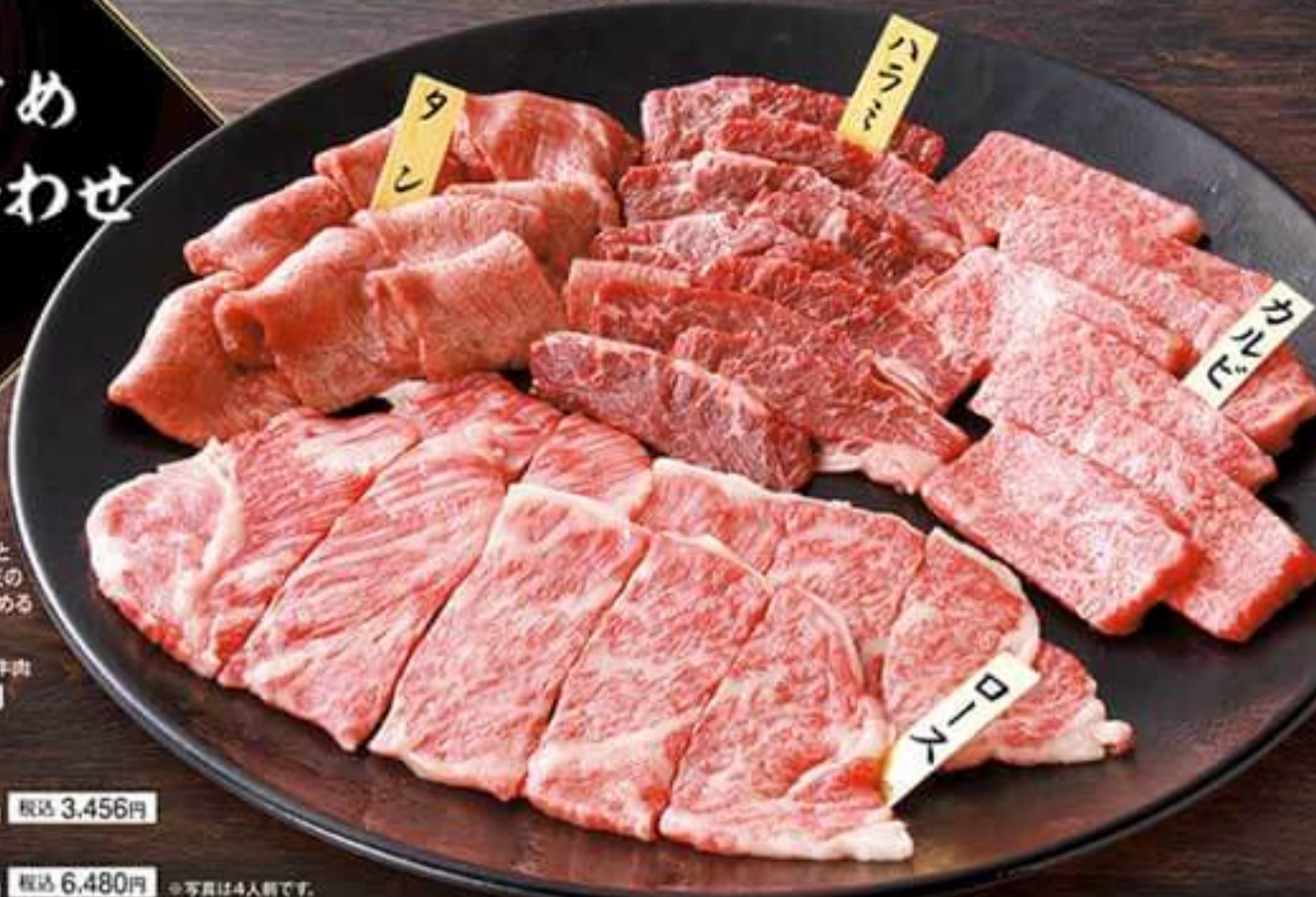
焼肉ご予約メニュー対象店舗

営業時間 あるいは10時~による10時まで			営業時間 あるいは9時30分~による9時まで		
世帯店 03-3485-1251	武蔵境店 0422-50-3201	石神井公園店 03-5910-2291	小山駅前 03-5840-6231	目白店 03-5960-5411	白金高輪店 03-5791-2181
小石川店 03-5840-6231	目白店 03-5960-5411	白金高輪店 03-5791-2181	国分寺店 042-401-0639	新高円寺店 03-3318-9900	本八幡店 047-302-8070
			杉並橋本店 03-5303-7811		

おすすめ 盛り合わせ

お客様アンケートで選ばれた上位4品。黒毛和牛のロース、カルビとアメリカ産のキタン、ハラミの4つの個性を一度に楽しめる盛り合わせです。
国産黒毛和牛・アメリカ産牛肉
クイーンズ焼肉
四天王盛り

- 1 2人前 280g 税込 3,200円 税込 3,456円
- 2 4人前 560g 税込 6,000円 税込 6,480円 ※写真は4人前です。



1頭から少ししかとれない部位が入った盛り合わせ。部位は店舗スタッフにご確認ください。

国産黒毛和牛
希少部位入り
焼肉盛り合わせ

- 3 2人前 200g 税込 2,300円 税込 2,484円
- 4 4人前 400g 税込 4,500円 税込 4,860円 ※写真は4人前です。

当店自慢の黒毛和牛の霜降り肉と赤身肉の風味・旨味を是非食べ比べてみてください。

国産黒毛和牛
霜降り・赤身肉
(もも又は肩)盛り合わせ

- 5 2人前 200g 税込 2,200円 税込 2,376円
- 6 4人前 400g 税込 4,000円 税込 4,320円 ※写真は4人前です。

こだわりの単品メニュー

焼肉の王様。口どけのよい食感と濃厚で豊かな風味が味わえます。

国産黒毛和牛
カルビ

- 7 1人前 税込 1,080円 税込 1,167円

ヘルシーで赤身に詰まった旨味が堪能できます。

国産黒毛和牛
赤身肉
(もも又は肩)

- 8 1人前 税込 980円 税込 1,059円 ※1人前は100gとなります。

国産 黒毛和牛 希少部位

1人前から注文いただけます。

※一部から取れる量が限られていますので、ご用意出来ない場合がございます。予めご了承ください。

お尻のえくぼにかかる部位。霜降りと赤身が合わさっており、味・香り・ジュシーさと三拍子揃っているお肉です。

10 イチボ

- 1人前 税込 1,300円 税込 1,404円 ※写真は2人前です。

肩ロースの芯の部位。首に近い部位なので肉の旨みが強く、さらに霜降りの旨みも含まれた上質なお肉です。

9 トモサンカク

- 1人前 税込 1,300円 税込 1,404円 ※写真は2人前です。

うで肉の一部で前脚上部にある部位。よく動かす部位なので、味は濃厚だが脂は少なくほどよい柔らかさが特徴です。

12 クリ

- 1人前 税込 1,300円 税込 1,404円 ※写真は2人前です。

肩肉の前甲骨の内側にある部位。肩肉で一番霜降りのある独特な食感とあっさりとした脂の旨みが特徴です。

13 ミスジ

- 1人前 税込 1,300円 税込 1,404円 ※写真は2人前です。

ホルモンアラカルト

横隔膜の脇内側で、赤身が強く旨味があり、柔らかさの中にほどよい弾力のある食感が人気の部位。

14 アメリカ産牛肉
ハラミ

- 1人前 税込 1,080円 税込 1,167円 ※写真は2人前です。

人気のキタンの厚切り肉。タンの中でも特に柔らかいタン元を使用しております。

15 アメリカ産牛肉
厚切りキタン(タン元)

- 1人前 税込 1,280円 税込 1,383円 ※写真は2人前です。

焼肉では定番のキタン。実は希少性が高く1頭から1kgしかとれない部位。ねぎ塩が一般的ですが、味噌タレもおススメです。

16 アメリカ産牛肉
タン

- 1人前 税込 1,080円 税込 1,167円 ※写真は2人前です。

コリコリとした食感。歯ごたえ、弾力が特徴です。

17 アメリカ産牛肉
ミノ(解凍)

- 1人前 税込 780円 税込 843円 ※写真は2人前です。

コラーゲン・ビタミンB2が豊富に含まれており、焼くとジュシーでプリプリとした食感が楽しめます。

18 アメリカ産牛肉
シマチョウ(解凍)

- 1人前 税込 780円 税込 843円 ※写真は2人前です。

第4背の部位。プリプリとした食感と脂の旨みが楽しめます。

19 アメリカ産牛肉
ギアラ(解凍)

- 1人前 税込 580円 税込 627円 ※写真は2人前です。

様々な栄養素が含まれるレバー。なめらかな食感、独特の風味が特徴です。

20 国産牛肉
レバー(解凍)

- 1人前 税込 580円 税込 627円 ※写真は2人前です。

豚の旨味が味わえる部位で、弾力のある食感が楽しめます。

21 国産豚肉
トントロ(解凍)

- 1人前 税込 300円 税込 324円 ※1人前は100gとなります。

一緒に食べて、さらにお肉も美味しく! / 22~29の商品はポイントアップ対象外となります。

- 22 クイーンズ伊勢丹オリジナル 白菜キムチ 220g 税込 480円 税込 519円
- 23 クイーンズ伊勢丹オリジナル ナムルセット 140g 税込 398円 税込 430円
- 24 ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD 茨城県土産エゴ作MIX レタス 1袋 税込 200円 税込 216円
- 25 小山製麺 焼肉専門店 盛岡冷麺 140g×2食入 税込 420円 税込 454円
- 26 クイーンズ伊勢丹オリジナル 焼肉のたれ 化学調味料不使用 230g 税込 350円 税込 378円
- 27 にどん 焼肉 ザ・パンチ 80g 税込 398円 税込 430円
- 28 フランス コンテス・デュ・ボワ・ギョーム シトラスを思わせるフルーティな香りとさめやかな泡立ちのさっぱりとした辛口。 各750ml 税込 1,000円 税込 1,100円
- 29 イタリア モンタルト スプマンテ 各750ml 税込 1,000円 税込 1,100円

●広告掲載商品は「本価格」と「税込価格」を併記しております。●お支払い金額が「税込価格」と異なる場合がございます。●カタログ掲載写真はイメージです。●店舗表示価格と異なる場合がございます。●店舗により、1枚の大きさが変わる場合がございます。



おうちで食べられる本格冷麺! 焼肉との相性も◎。
りんご・バナナのピューレで濃厚な甘口。
レモン汁に溶かして食べるさっぱり焼肉。