

お客様のお声集

すっごく嬉しいお声をたくさん頂いております。
まずは SNS、個人ブログからのお声です。

-----❀❀❀-----❀❀❀-----

先にゆうときます。本間に優勝🥹❤️
今まで食べたローストビーフの中で
いちばん！！最高に美味しかった🥹✨

ローストビーフってパサパサやったり
硬かったり、作るのも本間に難しいけど
外で食べても中々最高においしいって
思えるのくない？🥹でもこれ、
ほんまに完璧なんです。
厚さ自分で切れるから欲張って
厚切りにしたけどするするって噛める🥹
めっちゃくちゃやわらかい！！！！
ほんでもってタレがめっちゃおいしい🥹❤️

こんなに完璧すぎるローストビーフはじめて🥹❤️
ほんまにおいしすぎました🥹。 .

今なら20%オフでかえます🥹❤️
ちゃんす！！塊で来るから
量もかなりあってクリスマスパーティ
とかにもぴったりなやつ🥹✨
さやちゃんは豪快にいてしまいました。🥹

みんなもぜひぜひ頼んでみてね🥹💕

-----❀❀❀-----❀❀❀-----❀❀❀-----

■ 肉ソムリエのローストビーフ

おうちでまったり美味しいご飯たべて過ごしましょう💕

そんな時は豪華お取り寄せグルメ!!

鉄板キッチンCona“ローストビーフ”

(@cona_online_store

【A4ランク以上の黒毛和牛】のみを

使用した、ジューシーで旨みたっぷり!

絶品のローストビーフです👉動画も見てね▶

ステーキとして使う部位

「ランプ」、「ラムシン」、「イチボ」の中から、お肉の
ムリエのシェフが厳選した旨みが詰まった赤身の部位で
♪

柔らかくてすごーくお肉のお味がしっかりしてめちゃく
ゃ美味しいのです😊

今まで食べたローストビーフで一番ですわ💕❤

ホテルバイキングのより美味しかった😋

冷凍で届くので旨味が凝縮されてます!!

そのまま食べても、炙って食べても美味しいのです❤

是非是非、おうちで贅沢気分を味わってみて~💕

今年も改めてよろしくお願ひ致します🙏🥹

【通販でNo1ローストビーフ】

吉川さんのローストビーフ
めちゃくちゃ美味かったです。

色んなもの沢山取り寄せてますが、
個人的にはローストビーフの通販では
今のところナンバー1です。

肉もうまいが、ソースもうまい！

パサパサ感ゼロ！

やっぱり大量生産の大手より
個人店の方が好きだなあ。

^

やばす。

今まで食べたローストビーフのなかでいっちゃんおいしいかも。

いや、いっちゃんおいしい

。

しっとり、ジューシー...

文字に起こすほどこのローストビーフさまに陳腐なイメージが付いちゃうから、もう書きたくないんだけど。

うあああああああ

・
A4ランク以上の黒毛和牛のみを
使用してるから

ジューシーで旨みたっぷり 😊💕💕

・
・
おろし生姜ベースのオリジナルソースが
お肉の甘味をさらに引き立ててくれて
もう止まらない。笑

・
ソースに香味野菜も入ってて
お野菜の食感も少し楽しめたなあ 💕
あっつあつの白ごはん
ソースたっぷりのローストビーフ...
たまらない美味しさやった。

・
ここのローストビーフ食べたら
他のローストビーフ食べられへんって
書いてたけどほんまにそう。笑
そのくらいレベル高い！！！！

・
これは頼んではずれなしです！
クリスマスにもぴったり 😊💕🎄

しかしつくづく思うが、ヤツは若干アホだろう。
普通はステーキで使うランプやラムシン、イチボという
一流の部位を使ってローストビーフにしてるんだから。

でも逆に、今までローストビーフを大して美味しいと思わ
なかった理由は、使ってる部位がしょぼかったからだと
いうことに納得。

かつてみやぞんは、

「めちゃくちゃ良い肉使って、最強に美味しいローストビ
ーフ作るわ」

と強気で宣言していたが、それがコレだ。

まあ確かに、これは過去一の美味さですよ。。

都内でも、これほど良質な肉を絶妙な火加減で仕上げた
ローストビーフは、正直食べたことない。

ナイフを入れると、まるで粘土を切っているかのような
ずっしりとした切りごたえ。

口に入れれば、あ、これ絶対いい肉だわ、となる。

絶対に。

これに勝てる肉があれば、ウラベ宛に送ってください



※みやぞんとは僕の事です。(似てるかららしい)

通常ステーキに使用される、ランプ、ラムシン、イチボの中からシェフ厳選部位を贅沢に、
4ランク以上の#黒毛和牛・:*+.の、
旨味詰まった#赤身部位が香味野菜仕立てに🍷

スライスだけで御馳走になるのって最高❤️
柔らかな肉質😓♡
低温の火入れでは更にしっとりジューシーになり、
#健康ミートアドバイザーでもあるシェフ推奨の厚切り
にして、お口いっぱい頬張る味わいは
言葉にできない幸せでしたn´v´n)・*
特製の生姜ベースのソースで味わうも
お肉の旨味引き立ちます。

500gくらいあるから大満足！

今まで食べたローストビーフの
中で1番美味しい！

冷凍で届くので冷蔵庫で1日かけて
解凍したら美味しく食べれるよ✨

ワインと共に幸せ❤️🍷🍾

お正月は簡易な手作りおせちやお刺身、
そして豪華1万円のローストビーフで💕
このローストビーフすっごい美味しかった〜😍
赤身なのに黒毛和牛A4以上なおかげかしっとり✨お肉の
旨みも存分に味わえた❤️
塊で届くから好きな厚さに切れてステーキ感覚で食べられ
たのも良き😁
家族全員絶賛していて、また注文するかも👍
鉄板キッチン「cona」という奈良県の小さいお店なんだ
けどお肉ソムリエ取得したお肉マニアなシェフだそうで流
石でした😁
新年早々当たりのお取り寄せに出会えて幸先良い！
*

鉄板キッチンcona吉川 領哉さんのローストビーフがヤ
バい。めちゃめちゃ美味しいと聞いてはいたけど、そこ
までのことはないだろうと思いながら...うわあって叫ん
じゃいました💧ソースもうまいし、肉は柔らかくて濃
厚。一度ご賞味を。

アルコールもすすみ、最後はいつもの記憶喪失😓

✓ イーアアさんは、JSFCA認定「お肉ソムリエ」💡

✓ 【A4ランク以上の黒毛和牛】かつ使用部位は「ランプ」「ラムシン」「イチボ」のいずれか👏

✓ 厳選された素材と徹底研究に基づいた、柔らかさと、肉汁のバランス😍😍😍

✓ 柔らかさ肉質とジューシー感、香味野菜が一層黒毛和牛の旨味を惹きたててくれます👆

✓ 好きな厚さで、ということで私は『ステーキ』級にスライスよっ❤️

✓ 奈良の富雄にお店があるそう！
リアル店舗もめっちゃ気になる～👏👏👏👏
@cona_online_store

✓ 🥰しっとり柔らか🥰濃厚な旨味の至福😍😍😍😍

✓ 食べると「もう普通のローストビーフには戻れない✨」

❤️お取り寄せ、ワンダフル～❤️

いろいろな厚さにして厚めに切って食べました！
厚めでしたらうますぎます😭な、泣ける～
ボリュームがあるのにしっとり柔らかい、何回か噛むとた
くなくなってしまう😓
肉の旨味甘みがすごい!!この旨味に
おろし生姜ベースのオリジナルソースが
お肉の美味しさを更に
引き立ててくれます!😭
うますぎる!!

子供達も大絶賛!!👍 100 100
こんなローストビーフ食べたことないって!!😏
オリジナルソースも美味しすぎると大絶賛!!
ほんと嬉しすぎます!!😊✨

解凍したら切り分けるだけで
美味しく食べれます。

ポイント👉
フライパンで片面だけ少し焼いて
温めると更に美味しくなりますよ～♪😍

このローストビーフは
今まで食べたローストビーフで1番美味しい!!
感動します♪
オススメです!!
間違いないやつですね♪😍

一口食べてみるとそれは
もうかなり！！😋柔らかくて
とにかくお肉がとっても
ジューシーで驚きました！！

噛めば噛むほどお肉の味が
どんどん出てきてお肉の旨味、
甘みを感じられて肉好きにとっては
至福の時間...💕💕

美味しく柔らかいので
厚切りでも薄切りでも
どちらでもOKでした😌

夫が今まで食べた
ローストビーフの中で
一番おいしい...！と
感動していましたが、

私もこれほどローストビーフが
美味しく感じたのは初めてかも！
と感動に浸りつつしみじみ
味わいました😋🌟

厳選された部位の美味しいお肉
に低温でゆっくり火入れをしているので、

お肉がとってもしっとり柔らか～
になり、ジューシーさを感じられ

シンプルな分、こね方一つで
食感が変わるそうで、
シェフの腕の見せ所がここぞとばかりに
ピカピカ輝いてます！💪✨

いやあ、うますぎですって！
口の中で広がる肉感、
噛み締めるたびに溢れる旨味
食べる幸せを感じられる一品です♪😍
コスモを感じます！

君はコスモを感じたことがあるのか!?
父さん、れい... (それは鬼太郎！コスモは聖闘士星矢)

合わせるソースがまたすごい！！😋
お肉マスターの手にかかると
おろし玉ねぎと生姜、にんにくで
作られたオリジナルソースで
お肉の味が無限に引き出されてしまうんです♪

しかも「ハンバーグの美味しい焼き方」も
商品に同梱されてますので
簡単に家庭のキッチンで焼けて
お店の味を楽しめます！😌💕

何回もうるさいけど
このハンバーグヤヴァイです！
一つ前の投稿のローストビーフはもちろん、
ハンバーグもかなりヤヴァイウマさ！

絶品の黒毛和牛ローストビーフ 🍖 !!

これ【お肉ソムリエのシェフが厳選した部位】を贅沢に使って作られたローストビーフなんです 😭
低温でじっくり火をいれることで柔らかく、旨味もとじこめてます！

A4ランク以上の黒毛和牛やから赤身の中にも適度にサシが入っててなんとも極上 !!

普通のローストビーフは薄切りにして食べるでしょ？
でもこれは分厚つくカットして食べる方がおいしい！
なぜならパサパサしてないからっっ！！
片面だけフライパンで軽く温めて食べてみて！！
もう肉の旨味が噛むたびに溢れ出てワインがぶ飲みしたくなるから 😊

正直ローストビーフの概念変わります。
なんじゃこの旨さって！ってなります 😭
これがお取り寄せできるなんて幸せの極み！！
さすが肉ソムリエ様は肉を極めてらっしゃるうー♪
取り寄せてよかったー 😭

自分でもよく作るけどパサパサになりがちなんだけど今回はお肉ソムリエのローストビーフ 🍖

お取り寄せとか初めてだったし厚切りで食べるのがオススメって丁寧に焼き方食べ方も書いてあって美味しく焼けました ♡

厚切りでも柔らかすぎてとにかく美味 😭 ✨ ✨ ✨
これは絶対食べるべき！！！！ 😍 🍖 ❤️

なに肉の肉塊よ、これ。

ハンバーグくステーキ≒肉塊？ ←読んでるほうがハテナ

申し訳ないのですが、ほんと文章に起こせません今回。
まさか通販でこれだけのものが売っていて、そしてうちでこれだけのものが再現できるとは思ってなかった。

感覚的に、神戸出向いて神戸牛専門店であらふく食べて
お財布空っぽだけど大満足みたいなの。

でも1万円かからずですからね、今回のお食事。

買うときは高くね？思ったけど、これだけのもんが届く
とは思わなかったもん。

これ。本気のやつだと思う。

そして私を悩ませてくれるほど
美味しかったローストビーフ！

これ今20%offで買えるから
後でチェックしてみてね ✨

このローストビーフは
肉ソムリエが厳選した
A4ランク以上のお肉を使ってる 🙌

ぶっちゃけかなり美味しくて
500gくらいあるから大満足！

おっきい塊だからクリスマスとかお正月にもいいかも ✨

最近食べたローストビーフの中で1番でした 😊💕

冷凍で届くので冷蔵庫で1日かけて解凍したら美味しく食べれるよ ✨

今流行の#帰歳暮 でもいいかも ❤️

帰歳暮ってね、コロナでなかなか会えない大切な人、家族に
普段より良いものを贈るご挨拶の事 ✨

贅沢にお取り寄せしたローストビーフ食べちゃうもんね



A4ランク以上の黒毛和牛を使用したジューシーで旨みたっぶりのローストビーフ🐮

通常はステーキとして使う部位「ランプ」、「ラムシン」、「イチボ」の中から【お肉ソムリエのシェフが厳選した部位】を贅沢に使っているんだって🥰🥰

500gも入ってるから厚めに切ってもこのボリューム



柔らかくって、子供達も小さく切ることなくパクパク❤️

肉も旨いけどソースやっぱ！

これで野菜いくらでもいけるわε"((。'ω`。))ε"

って長男ひたすら食べてたよ笑

ローストビーフに合うように

☑キノコリゾット



☑ガカモレ





作ったんだけど紙皿で出したらクリスマスみたいになっちゃった🤔🙌


クリスマスのローストビーフでもいいし、またお取り寄せしちゃうかなあ(〃艸〃)

久しぶりに家でワインも飲めて楽しいご飯♡

切るだけで楽ちんだったから子供達とゆっくり過ごさせて幸せでした(๑'ω`๑)♡キッ

スライスだけで御馳走になるのって最高 
柔らかな肉質 ♡
低温の火入れでは更にしっとりジューシーになり、
#健康ミートアドバイザー でもあるシェフ推奨の厚切り
にして、お口いっぱい頬張る味わいは
言葉にできない幸せでしたn^_^n)*
特製の生姜ベースのソースで味わうも
お肉の旨味引き立ちます。

柔らかくてすごくお肉のお味がしっかりしてめちゃくちゃ
美味しいのです 
今まで食べたローストビーフで一番ですわ  
ホテルバイキングのより美味しかった 

冷凍で届くので旨味が凝縮されてます！！
そのまま食べても、炙って食べても美味しいのです 

是非是非、おうちで贅沢気分を味わってみて～ 

・
奈良県奈良市の鉄板キッチン「cona」さんからお取り寄せした絶品ローストビーフ頂きました🥰🏠

・
・
@cona_online_store

・
・
【A4ランク以上の黒毛和牛】のみを使用してるだけあり、めちゃうくちゃジューシーで旨みたっぷり😋😋

・
・
conaさんのローストビーフは、お肉ソムリエのシェフが厳選した部位を贅沢に使って作られているんです
厚めに切って、おろし生姜ベースのオリジナルソースをつけて頂きました(*^^)v

・
・
かたまりの冷凍で届くので、じっくり解凍したら切り分けるだけで豪華な食卓に💜
これからの時期、クリスマスやお正月にいかがですか。
突然のお客様がいらしてもワインと一緒にお出ししたら絶対満足してもらえるよ🍷

・
そのまま生でも、またはフライパンで片面だけ少し焼いて温めると更に美味しくなります♪

美味しい食べ方が書かれている紙が
同梱されています💡

厚切りでも薄切りでも
美味しくいただけるとの事なので、
私は厚切りにして、
フライパンで温めていただきました(´▽`)ノ

まず、切った瞬間の断面が
美味しそうで食欲をそそる(´□´)。

ローストビーフを食べてみると、
お肉の美味しい味が
ギュッと詰まっていてとてもジューシー
そして柔らか〜い (*´▽`人) *+

最上級の赤身の肉質と味です(*´~`~*)。∴*♡

ソースもお肉に合って美味しかった ✨
グレイビーソースとは違う
スパイシーさと甘さの具合が
絶妙な初めて食べる味のソース(✿~艸~✿)

とっても美味しいローストビーフで
家族も大喜びでした(´□´)。
また注文しようかな ✨

おうち時間を楽しむのに
お取り寄せで美味しい物を食べるのは
ちょっとした幸せです(*´~`~*)。∴*♡

塊を好きな厚さにスライス🍖
薄くてもおいしいけど
厚めに切ったものを片面焼いて食べると
柔らかくむっちり食べ応えもあって
めっちゃ美味しかった😍💕

お肉ソムリエのシェフが厳選した部位を贅沢に使ってるの
💕

年末年始で全部完食😌💕

脂が少なくて旨みが詰まった赤身の部位🐮💕
赤身が多いと硬いお肉もあるんだけど、これは柔らかい😍
そして口説くない😌
本当に絶品のローストビーフだと思う😳😍

私は少し厚切りにして、付属で付いてるおろし生姜ベースの
ソースを付けて食べたよ😌

美味しい食べ方のレシピも付けてくれるのでありがたいです
😊

・
奈良の富雄にある#鉄板キッチンconaさんの
黒毛和牛のローストビーフ♡
脂が少なくてめちゃくちゃジューシー😊
めっちゃ美味しかった😊💕💕

・
厚切りして片面だけ焼くと
より美味しいって書いてあったから焼いた♡
むしろ焼きすぎた♡
けど美味しかったよー😊もっかい食べたい🥺

・
晩ごはんにはもちろん、パーティに最適😊

厚切りでローストビーフ丼
薄切りでそのままいただきました😊

いずれもおろし生姜ベースのオリジナルソースをたっぷりと
かけていただくのですが
甘みとパンチがほどほどに、お肉の美味しさを更に引き立て
て非常に美味でした✨

お家でこんなに極上のローストビーフがいただけると
は、、、🍖😊

特別な日にもいいですね✨

とにかくお肉がとっても
ジューシーで驚きました!!

噛めば噛むほどお肉の味が
どんどん出てきてお肉の旨味、
甘みを感じられて肉好きにとっては
至福の時間...💕

美味しく柔らかいので
厚切りでも薄切りでも
どちらでもOKでした😋

夫が今まで食べた
ローストビーフの中で
一番おいしい...!と
感動していましたが、

私もこれほどローストビーフが
美味しく感じたのは初めてかも!
と感動に浸りつつしみじみ
味わいました👍🌟

厳選された部位の美味しいお肉
に低温でゆっくり火入れをしているので、

お肉がとっもしっとり柔らか〜
になり、ジューシーさを感じられ
るんだそうです💕

香味野菜のおろし生姜ベースの
オリジナルソースがこれまた美味しく
お肉のおいしさをさらに
引き立ててくれました😋🌸

1年を締め括るランチにふさわしい
とっても美味しいローストビーフ
でした❤️🌟

ジューシーで噛めば噛むほど
お肉の味がどんどん出てくる
絶品のローストビーフ!! 🤤

厚切りでも薄切りでも美味しいですが、
厚めに切ってお口いっぱい
頬張って食べるのがオススメだそうですよ！

いろいろな厚さにして厚めに切って食べました！
厚めでしたらうますぎます 🤤 な、泣ける～
ボリュームがあるのにしっとり柔らかい、何回か噛むとなくなってしまう 🤤
肉の旨味甘みがすごい!! この旨味に
おろし生姜ベースのオリジナルソースが
お肉の美味しさを更に
引き立ててくれます! 🤤
うますぎる!!

子供達も大絶賛!! 👍 100 100
こんなローストビーフ食べたことないって!! 🤤
オリジナルソースも美味しすぎると大絶賛!!
ほんと嬉しすぎます!! 😊 ✨

解凍したら切り分けるだけで
美味しく食べれます。

ポイント 👍
フライパンで片面だけ少し焼いて
温めると更に美味しくなりますよ～♪ 🤤

このローストビーフは
今まで食べたローストビーフで1番美味しい!!
感動します♪
オススメです!!
間違いないやつですね♪ 🤤



このローストビーフがヤバかったあああ!!!! 😊😊😊

【A4ランク以上の黒毛和牛】のみを使用した、
ジューシーで旨みたっぷり！
絶品のローストビーフ!!!! 😍

ステーキとして使う部位「ランプ」、「ラムシン」、「イチボ」の中から

【お肉ソムリエのシェフが厳選した部位】
脂は少なく、旨みが詰まった赤身の部位です♪

とっても美味しいお肉に
低温でゆっくり火を入れる事で
とっもしっとりで柔らか、
ジューシーで噛めば噛むほど
お肉の味がどんどん出てくる
絶品のローストビーフです！ 😊

一緒についてるオリジナルソースを多めに垂らしたら...
あかんまた食べたい～ 😊

美味しかった
ごちそうさまでしたm(_ _)m

ステーキとして使う部位
ランプ、ラムシン、イチボの中から
お肉ソムリエの
シェフが厳選した部位 ✨
脂は少なく旨みが詰まった
赤身の部位です☺

・

・

食べた瞬間こんな美味しい
ローストビーフ初めて！
ってくらいの衝撃だった(๑>๓<)

・

噛めば噛むほどジューシーで
お肉の美味しさが...("ω")♡

・

おろし生姜ベースの
オリジナルソースが
お肉の美味しさを更に
引き立ててくれます～！
焼いても美味しくくて
結局1日で食べちゃいました 😊 笑

結論から良いでしょうか...

/

こんなに美味しいローストビーフ食べたの初めて🤩
食べた瞬間ビックリしたわ!!

\

もうねー 噛めば噛むほど口の中に幸せが広がる😊
とってもジューシー!!
そして柔らかい✨

柔らかくてジューシーで旨みたっぷり
商品名にもある通り本当に絶品でした😊✨

ローストビーフは大きな塊(500gぐらい)が
冷凍した状態で真空パックで届きます!

説明書に美味しい食べ方が書いているので
それに従って前日からチルドでゆっくり解凍し
フライパンで少し温めてから
お好みの厚さにカットするだけ🍖

今まで食べたローストビーフの中で
1番美味しいかも!
またリピートしたい🌸💕

私にだって譲れないものがある！

これ全部私のローストビーフだもん！！
と久しぶりに一人占めしたくなりました😂

@cona_online_store

お肉ソムリエのシェフが作る

「黒毛和牛ランイチの絶品ローストビーフ」

お取り寄せして食べてみたのですが、本当に本当にめちゃくちゃ絶品でした✨

冷凍で450～550gの塊のお肉が届くので
ゆっくり解凍し厚めにカット。
片面だけほんのり温まる程度にフライパンで焼く！
(焼くと肉汁がうっすら滲み出てくるの)

一緒についてくるおろし生姜ベースのオリジナルソースをつけて食べたら...

あなた！！もうこれ！止まらない！😭

肉をほとんど食べない母が私の分を脅かすほど食べてた😂

父にいたっては口に入ったかどーかすら危うい😂😂😂

久しぶりに家族で取り合いになるローストビーフでした♡

naoyannaoyan また食べてしまった...

鉄板キッチンcona さん

@cona_online_store

が作る

絶品の黒毛和牛ローストビーフ 🍖 !!

この肉はマジで美味しいです 😭

絶対補償します！

なんと【お肉ソムリエのシェフが厳選した部位】を贅沢に使って作られたローストビーフなんですよー 😭

A4ランク以上の黒毛和牛やから赤身の中にも適度にサシが入ってて肉感と脂感のいいところ取り！

このローストビーフは分厚つくカットして食べる方が絶対オススメ！

今回はロウリーズ風にステーキカットして、マッシュポテトを添えました ✨

もう、高級店よこの味！

正直ローストビーフの概念変わります！

うまいっ！うまいっ！って悶えてながら食べてしまった 😭

食べ終わった後に、あーいい一日やったって思えるくらい、満足させてくれる一品です 😊

脂は少なく、
旨みが詰まった赤身の部位です♪
見たまんま美味しいに決まっていますが、
予想をはるかに上限突破してきますよ！
みんな笑顔の食卓、最高ですよねッ♪ ✨

厚切りでも薄切りでも美味しいですが、
厚めに切ってお口いっぱい
頬張って食べるのがオススメだそうですよ！

いろいろな厚さに切って食べたところ
子供達は薄切りが好み。
私は断然噛めば自然に笑みがこぼれる 😊 肉感も堪能できる
厚切りが好きです！
肉の旨味がすごいんですよ！

そして、このオリジナルソースがヤバイ！ 😊
お肉のことを知り尽くしてらっしゃるシェフ（下記お店情報
参照）だからこそ作れるおろし生姜ベースのオリジナルソー
ス！ 😊
うますぎる !!

子供達も大絶賛 !! 👍 100 100
こんなローストビーフ食べたことないって!! 😊
オリジナルソースも美味しすぎると大絶賛!!
ほんと嬉しすぎます!! 😊 ✨

解凍したら切り分けるだけで
美味しく食べれます。

ポイント 👍
フライパンで片面だけ少し焼いて
温めると更に美味しくなりますよ～♪ 😊

もう、うるさいけど
このローストビーフは

年末に食べて凄く感動したローストビーフ 🍖 ✨ ✨

子供達のリクエストでリピートしたよ \ (◡) / ♡

冷凍で届くのを半日～1日かけて解凍するから余分な水分が出ないの 🙌 ✨ ✨ ✨

おろし生姜ベースのオリジナルのタレが更に美味しさを引き立ててくれるの 😍 ✨ ✨ ✨

前は細かく切ったんだけど、今回は少し大きめにカットしてみたよ 🙌

柔らかくって噛み切れやすいから子供でも無理なく食べれてお気に入り 😍 🙌 ✨ ✨

ベビたんも、少し火を入れて沢山食べれたよ～ 🎵 🎵 🎵 🎵 🎵 🎵 🎵 🎵 🎵 🎵

家族みんなで満足出来て楽しい夕食でした♡

誕生日のメニューに加えたら盛り上がりそう(〃艸〃)

気になっていた鉄板キッチンconaさんのローストビーフをお取り寄せ

大きな塊のお肉が冷凍された状態で到着。

もうその瞬間からローストビーフ丼にする気満々👌

一晩かけて解凍させて、

好きな厚さに切る贅沢さ。

このお肉、A4ランク以上の黒毛和牛だけを使ってるそう。

もう切った瞬間からサシの美しさに衝撃。

これ、こんな贅沢に切っているの？ってなる。

あったかいご飯にたっぷりお肉をのっけて

特製ローストビーフ用のソースをかけて

私特製の温泉卵のっけて

豪華すぎるローストビーフ丼の完成。

お肉は結構分厚目に切ったのに柔らかくって

ジューシーで旨味たっぷり。

クリスマスとかお誕生日とか特別な日をお家で過ごす時には絶対また頼みたい！

お店のホームページからすぐお取り寄せもできるし、

お得な割引とかもあるみたいやから定期的にチェックしとかないと！

今まで食べたローストビーフの中でいちばんすきな味... 🙄

A4ランク以上の黒毛和牛で通常はステーキとして使う部位ランプ、ラムシン、イチボの中からシェフが厳選した部位を贅沢に使ってるよ ✨

塊で届くから贅沢に厚めに切ってみたよ 😊 ✨

前日からゆっくり解凍して片面だけ少し焼くのがよりおいしくなるポイント 🧑🍳

ジューシーで噛めば噛むほど旨味がでてきて肉肉しくて、このおろし生姜ベースの特製ローストビーフ用ソースもほんとおいしかった 😊 ❤️
またたべたい 😊

マッシュポテトもつくってたけど早く食べたすぎて写真タイムに間に合わず... 😂

食べてみてびっくり。。

冷凍で届いたとは思えないほどの柔らかさとジューシーさ。。

適当に解凍したのにこんなに美味しくできるの、、、←

嬉しかったなあ、、、

せっかくだから付け合わせもいろいろ😊

- 🍷 キャロットラペ
- 🍷 大根と大葉のツナサラダ
- 🍷 玉ねぎと生ハムのマリネ
- 🍷 ガーリックライス

(ここからさらにお肉の付け合わせでついていた細切れお野菜も混ぜて炒め直しました👩🍳)

きちんと説明も入っててわかりやすかったよ😊💕

また頼みたいなあ🙄

明日はローストビーフサンドですね🍞💕

もうね、今まで食べたローストビーフの中で1番美味しかった
！！

ホテルでよくローストビーフって食べる機会があったけど、
まったく違う、、

柔らかくてジューシー、さらに
噛めば噛むほど旨みが出てくるんです！！

お肉マニアのシェフがA4ランク以上のお肉と厳選した素材、
こだわり抜いた調理法で完成させたローストビーフだそう
✦✦

研究を重ねて作られた
素材と火の入れ方にこだわった
絶品ローストビーフ ✦✦

家族も大絶賛でした！

もう一度いいますけど、
ほんとにめっちゃ美味しいローストビーフでした！！

どーん！と塊で届くから
好きな厚みに切って
口いっぱい頬張るのが最高ですよ♪

おろし生姜ベースのオリジナルソースも同封されていて

これがまた、お肉の旨みを引き立てるソース ✦✦

これはリピート決定です ❤️

口コミで今までで1番美味しいといっぱい書かれてて、若干「ほんまかよ🤔」って思ってたけど、本当でした!!

ローストビーフ好き💕とか今までも言ってたけど、結構噛み切れへん率高くて、飲み込むタイミングもよく分からなかった😓

たまにパッサパサのやつとかあったし🤔

でもこのローストビーフは簡単に噛み切れるし、ジューシーでお肉の旨味がスゴイ👏✨✨✨

お店のオススメは薄切りじゃなくて厚切りなんです💕これは自信があるからこそ💪

冷凍で届いたお肉をゆっくりチルドで解凍して、厚めに切ったらフライパンで片面だけ弱火で油が少し浮いて来るまで焼いたら出来上がり💕

ちなみにお肉についてた香味野菜はピラフに💕

お肉には生姜ベースのソースが付いてます😊

娘と「すごいな💕美味しいな😍また食べたいな💕」と言いながら食べた、幸せなおうちごはんでした🍴

前回お取り寄せしてめちゃくちゃ
おいしかったローストビーフ！！！！

・
さやもまも大絶賛だったから
まだまだお取り寄せしました👉❤❤❤

・
本当にローストビーフの常識を
通り越すやわらかさおいしさうまみ！！

・
一緒に仕込んだ野菜が入ってるのも
おいしさのひとつ。ほんっまに柔らかいから
分厚目カットがおすすめ！！めちゃくちゃおいしい。

・
タレも濃いめでご飯とたべたらもう
たまらんやつです。最高😭❤❤❤

・
リピートするほど美味しい！！
ローストビーフ！！！！
みんなもぜひ👉💕💕

nanappee416 SNSでも話題のお肉ソムリエシェフ

(@cona_online_store) さんが作った

ローストビーフが届きましたあ(๑'3'๑)

*

【A4ランク以上の黒毛和牛】のみを使用した
ジューシーで旨みたっぷり！！

絶品のローストビーフすごおおい♪♡

*

これは、、、

感動した！！！！

全然脂っこくないのにすっごく柔らかくて

ローストビーフのタレもごはんが進むおいしさ♡

*

今まで食べたローストビーフの中で1番！！

ほんとに美味しかったから

ナナちゃん太鼓判でおすすめするよお😍✨

*

以前食べた時に美味しすぎて

2回目頼んでしまった。

ここのローストビーフはほんと商品名どおり絶品！！

冷凍で届くのやけど、2日くらいかけてじっくり冷蔵庫で解凍。

で、切ったら美しいサシの入ったお肉の断面が♡

もう柔らかいのなんの。

すっごい脂のってるのに軽くっていい脂摂取してる感。

前はローストビーフ丼にしたけど

今回はシンプルにローストビーフそのものを楽しみました。

またリピートしよっと。

はい、まずあけてびっくり!!
ステーキですか!?!? と言うくらいすんばらしいお肉がどー
ん!
450から550グラム!

冷凍が届きますので前日からゆっくり解凍がおすすめです
💡
作り方? はめちゃくちゃ簡単 😊

好みの厚さに切るだけ〜♪
(シェフおすすめは厚切りだそう 😊)

フライパンで片面を軽く焼くのもおすすめとの事で、私は半
分軽焼にしました〜 ✨

特製タレも付いていますが、今回はそのままいただきました
😊

焼かない方は口に入れた瞬間にお肉の甘い脂がとろけて、じ
ゅわ〜と ❤️

焼いた方はお肉のお味がしっかりとして、旨味があふれます
✨
そしてやんわらかいっ 😲 ✨

ローストビーフにありがちなパサパサ感など全くありませ
ん!
しっとり柔らか、トロじゅわ〜です 🙌 ✨

こんなローストビーフは今まで食べたことありません!!
本当に贅沢〜 ❤️

お野菜を巻いて食べてもうまうまですよ♪

まだ半分あるので明日はこれまた贅沢に#ローストビーフ并
にしちゃいます 😊😊😊

いや本当に（笑）👉

脂は少なく旨みがしっかり詰まった赤身の部位は噛みごたえはあるけどしっとりで柔らか、

噛めば噛むほどお肉の旨みが溢れる(° ㇀ °)ウマ-💕🙏

お肉は丸ごと届くから好きな厚みに切って、片面を少しだけ温めるように焼くのがオススメとの事なので、そうしてみたよ🎵

付いてるおろし生姜ベースのオリジナルソースがまた美味しくて、

袋に入ってた香味野菜とソース少々をご飯と一緒に炒めて、ローストビーフ丼のライスにした💕🍙

ローストビーフを主人に与えてみたら（言い方）

「しまった！！こんなに旨いなら明日ワインと食べたかった！！」

て唸ってましたわー👉

切って盛り付けただけの私が

「そうじゃろ、そうじゃろ。旨いじゃろが〜！🙄✨」

ってふんぞり返ってました👉（笑）

1度に食べきれなかった場合もお肉にラップをピッタリ巻き冷蔵庫のチルド室で保存出来るのが良い🍷

お仕事頑張ったご褒美に
お肉う～～(๑>๓<)💕💕

このローストビーフ
最高過ぎるッ💕

さすが黒毛和牛
(*´ー`*)✨✨
A4ランク以上の黒毛和牛のみで
作られてて
脂は少なく、
旨みがぎゅ～っと
詰まった赤身の部位やから
何枚でも食べれちゃう♡♡

幸せの食卓✨✨

おろし生姜ベースの
特製ローストビーフ用ソース
も美味しかった♡♡

🍖 鉄板キッチン「cona」 @teppan.kitchen_cona のローストビーフを美味しすぎてリピートしました😊✨

【A4ランク以上の黒毛和牛】のみを使用したジューシーで肉の旨味たっぷりの絶品ローストビーフ💕

柔らかいからこの分厚さでも簡単にかみきれし、赤身だから脂身が少なく沢山食べれる💕

塊で届くから、好きな厚さに切って、軽く弱火で少し焼くだけで贅沢なディナーの完成💕

500gぐらいあるけど、娘と2人で一食でほぼ完食😂
あーまた食べたい💕

定期便で食べたいぞっ💕

奈良・富雄『鉄板キッチンcona』のおうちレストランセットをお取り寄せ。

「全額返金保証付き」につられて、定価2万の贅沢おうちごはんしました。

...価値あり！返品できるか！！

ミシュランさんへひとこと

「ミシュランお取り寄せカテゴリ、いつできるのでしょうか？」

♥️ もう普通のローストビーフには戻れない♥️

👏🔄 トリプルリピート 🔄👏

✓ 奈良県奈良市の富雄にある鉄板キッチン「cona」さん
(@teppan.kitchen_cona)

✓ オーナーさんは、JSFCA認定「お肉ソムリエ」💡

✓ 超ド迫力の塊で到着👍✨ 解凍方法は備え付けの説明書
があるから、いつもの方法でノープロブレム!

✓ カットするだけで『トキメク💕』圧巻の美し過ぎるジューシーローストビーフ🔥🔥🔥

✓ 重なりさえ、「美」💕 ツヤもたまらん(´ー´)

✓ 美しいローストビーフが纏うは、備え付けのオリジナル
ソース! これがまた一緒に付いてる香味野菜とのハーモニーで、
ご飯が止まるわけがないっ👏👏👏👏👏👏👏👏

✓ 超絶のしっとりジューシー感💕💕💕

✓ 柔らか😍肉感&肉汁溢れる"絶品至福っ"♥️

✨🕒 時間よ、今だけ止まれ🕒✨

♥️ お取り寄せ、ワンダフル〜♥️

miwa_sommelier 美味しすぎて、リピートした
お取り寄せローストビーフ ✨ ✨

@teppan.kitchen_cona の

A4ランク以上の黒毛和牛のみを使用した、

お肉ソムリエのシェフが作る
「黒毛和牛ランイチの絶品ローストビーフ」

前も言いましたが
今まで食べたロースト
ビーフの中で1番美味しいー !!

柔らかくてジューシー、
そして最大の特徴は

噛めば噛むほど旨みが出てくること ✨ ✨

お肉マニアのシェフがA4ランク以上のお肉と厳選した素材、
こだわり抜いた調理法で完成させたローストビーフ ✨ ✨

塊で届くから
好きな厚みに切って
食べるのがおススメ 💕

おろし生姜ベースのオリジナルソースも同封されていて

これがまた、お肉の旨みを引き立てるソースでクセになります♪

また近いうちにお取り寄せしよう！

お家で次男の入学祝い、上の子の進級祝いでパーティーしたよ💖✨

子供達の大好きなローストビーフはいつもの
@teppan.kitchen_cona さんでお取り寄せ♡

今回は普通に切った薄切りと、角切りにしてサラダに入れてみたよ👏✨

どっちも美味しくてみんな凄い食べてくれた～✨✨✨

@teppan.kitchen_cona さんのローストビーフはA4ランク以上の黒毛和牛のみを使用されていて、とってもやわらかいの♡♡♡

この柔らかさの虜になっちゃうんだよねえ😭💖

脂の少ない赤身を使ってるから、とってもヘルシー😊👍

そして生姜ベースのソースが美味しくて、こんなにあるのに子供達争奪戦だったよ😂😂

お祝いにピッタリ✨💖

豪華なパーティーになったよ😊💖💖

・
@teppan.kitchen_cona

さんのローストビーフは
前にも紹介したんだけど
他にも温めるだけの簡単お取り寄せが
あったのでご紹介ー💕💕

・
里芋のポタージュはあたためるだけで
とろとろポタージュの完成😌
こういう身体に優しいポタージュ大好き❤️

・
黒毛和牛のローストビーフは
前と変わらず美味すぎるwww
これ冷えても次の日に食べても
美味しさが変わらないの!!!
いいお肉ってここが強みよね👩🍳

・
ポルチーニ香るエビときのこのリゾットは
とにかく香り高くてまさにお店の味!!
(1口食べたなら止まらなくてリゾットから
完食してしまったほどw
たっぷり野菜のカポナータは
バゲットにつけたりして食べるんだけど🍞
この日はボリューム欲しかったから
アレンジしてパスタソースに💕
少し酸味のあるソースに野菜が
ゴロゴロ入っていて食べ応えあるー❤️

・
・
おうちご飯って毎日毎日考えるの面倒くさいよね💧
おうちで外食気分味わえてしかも簡単に調理ができて
めちゃくちゃ美味しいって。
もう頼むしかない?? 😌w

@teppan.kitchen_cona の

骨つきラム肉の香草パン粉焼き 🍖

.

オーブンでパン粉に少し焼き色がつくくらい

あたためたらもう完成ー ❤️❤️❤️

.

.

ラムがとにかく柔らかくて

めちゃくちゃジューシーで

食べ応えもあるー!!! 😍

(家でこのクオリティのラム肉が

簡単に食べられるとか

ラム好きからしたら

最高すぎるんですけど!!! 😍💕

.

たくさんの方にご評価頂き、嬉しい限りです♪

ここからはショッピングサイト「BASE」へのお客様からのレビューです。

ローストビーフとハンバーグのセットをお友達の築祝い、プレゼントとして送りました。めちゃめちゃ美味しかった！とろけるローストビーフ、ジューシーなハンバーグ、食べてる間、テンションが上がりっぱなしで、贅沢させてもらいました、ありがとう、コロナが収束したら、ぜひ奈良のレストランに足を運びたい！と嬉しい連絡をもらいました。また我が家もそろそろリピしますね(^ ^)

ローストビーフ、最高に美味しかったです!!厚くカットしてメインの夕食として頂きました。思わず何度も美味しい～っと言ってしまいう位でした。食後、再びポチっと注文してしまいました。また到着を楽しみにしています。

ローストビーフをリピしました。本当に本当に毎回おいしい！！我が家には高齢のおじいちゃん、おばあちゃんがいるのですが、2人とも、こちらのローストビーフの大ファンで、ガッツリ食べてくれます。一番好きなお取り寄せのお肉です。conaさん、楽しいおうち時間のお手伝いをしてくれてありがとうございます！またリピしますね。

肉好きな家族がいるのでお正月の贅沢にと思い購入しました。正直自分自身はそれほどお肉が大好きというほどでもなく、ローストビーフも美味しいと思うことがあまりなかったのですが、こちらの商品にはびっくりしました。脂っぽい感じはないのに柔らかく箸で食べていても簡単に噛み切れるので、4歳の子供から60代の母まで皆パクパクと勢いよく食べ、大きな塊が本当にあっという間になくなってしまいました。柔らかいだけでなく、お肉の味もしっかり感じられ、又ソースもとても美味しく、たっぷり絡ませながらいただきました。家族全員がこれほど喜ぶものも珍しいので、これから我が家の定番お取り寄せにさせていただこうと思います(^^)

『絶品の』と商品名にある通り、絶品でした。説明書にある通り、少しフライパンで温めてから、いただいたのですが、まず、スライスした時の断面の、サシの加減が素晴らしく、一目でこれは絶対旨いやつだ！と確信しました。口に入れると、見事にとろけ、数種の野菜と一緒に調理されているせいか、味付けも優しく、嫌な感じがしません。家族で食べたのですが、一瞬でなくなりました(*'▽`*) またリピートしたい商品です。

ここからはショッピングサイト
「Creema」へのレビューです。



Creemaユーザー



おうちレストランセット【ハンバーグ】～調理開始から30分でいつもの食卓が本格レストランに～

本日ハンバーグをいただきました。お肉の味が濃くて味わい深く、食べ終わってしまうのが残念でした。ソースのお味も良かったです。またリピートさせていただきます！

2021.05.24



mai



おうちレストランセット【ローストビーフA】～調理開始から30分
でいつもの食卓が本格レストランに～

とても丁寧に且つ迅速に対応してくださって本当にありがとうございました！

今回は母の日の贈り物として選ばせて頂きましたが、母親もとても満足してくれました。

また機会がありましたら、ぜひ利用したいなと思います！

2021.05.17



ゆかりん



おうちレストランセット【ローストビーフA】～調理開始から30分
でいつもの食卓が本格レストランに～

誕生日プレゼントに使わせていただきました。ローストビーフがボリューム満点で今回のセットだけで素敵な食事が楽しめたと、とても喜んでもらえました。ありがとうございました。

m(__)m

2021.05.09



さくら



おうちレストランセット【ハンバーグ】～調理開始から30分でいつもの食卓が本格レストランに～

ハンバーグは、肉の味がしっかり感じられて今まで食べたことのない味でした。里芋ポタージュは、素材の味がしてまるやかで美味しかったです。ローストビーフがとても気に入ります。次は、ローストビーフを購入したいと思います。ありがとうございました。

2021.05.08

ここからは「おとりよせネット」というサイトにご投稿頂いたレビューです。

まず、シンプルな包装ながら届いたお肉の塊にワクワクします！

商品と一緒にオーナーシェフから「ローストビーフの美味しい食べ方」の案内が入っています。

手書きの文字と分かりやすい文章を読むと、シェフの人柄を感じられて、ますます楽しみに。

前日からチルド室で解凍するよう書いてありましたが、前日の朝から、ということですね。

わたしは前日の夜から解凍したため、夕食時にはまだカチカチで、室温で戻しました。

袋の中には立派なお肉と一緒にみじん切りの野菜も入っています。

さっそくカットしてみると、断面のキレイさに、うわ〜！と声が出ちゃいました。

ガマン出来ずに一口。

お、美味しい〜！！

写真で見たよりもサシの入ったお肉で、しっとり柔らかかく、お肉の旨味が感じられます。

丁寧に作られてるんだな〜と感じながら、美味しくいただきました。

ローストビーフって、ホテルのビュッフェのイメージで、私はそんなに好きではなかったのですが、こちらのを食べたら一気に好きになりました！！

お肉好きな方はもちろん、私の様な人にもぜひ食べてみて欲しいです。

商品は予定通り届き、箱のへこみや中身の片寄等もなく綺麗な状態でした。

早速箱を開けてみると「ローストビーフの美味しい食べ方」の説明の紙があり、その下にただの透明な真空パックではなく、高級な和紙のパックに入ったローストビーフの塊とソースが入っており、その和紙のパックのままお肉とソースを冷蔵庫で、説明通りチルド室で時間をかけてゆっくり解凍しました。

ちなみに、そのパックには「お肉ソムリエシェフが作る、絶品の黒毛和牛ローストビーフ」とシールも貼られており高級感が漂っていました。

説明通りに解凍すると、確かに肉からのドリップが出にくかったです。

今までは薄いローストビーフしか食べたことがなかったのですが、説明を見ると厚切りでも薄切りでも美味しいですが、シェフは厚切り派とあり、厚めに切ってみました。ローストビーフの塊を切ると高級ステーキの様な美しいさしの入った断面、そしてそれをフライパンで温めるとジュワッと肉汁が出て、こんなにジューシーなローストビーフは初めて!!と感動してしまいました。表面に肉汁が浮いてきたら食べ頃と丁寧な説明もあり、その通りにし、早速食べてみると…

しっとり、柔らか、ジューシーで噛めば噛むほどお肉の旨味がどんどん出てきて絶品すぎて感激してしまいました。家族全員ローストビーフが大好きで、毎年この時期は美味しいローストビーフを食べにレストランに行っていたが、今年は自粛で行けず家族全員ガッカリしていましたが、こちらの商品を食べた瞬間から家族全員が笑顔になり、お家での食事が楽しい時間となりました！そして、イベントの時は、今からは外食ではなく、こちらのローストビーフをお取り寄せして食べたい!!とのリクエストもあり、我が家のお取り寄せ商品がまた一品増えました。

こちらの商品は、今まで食べたことのないローストビーフで、ローストビーフと言うより、高級ステーキを食べている様な感覚でとても幸せな気持ちになれば、お店でしか絶対に食べられないと思っていたレベルのお肉がお家で食べられて本当にこちらの商品に出会えてよかったと思いました。

是非、皆さんも食べてみてください。想像以上の美味しさ

オーナーシェフの方がお肉が好きすぎて、お肉ソムリエの資格を持っていてお肉マニアと紹介に書いてましたので、家に届くまで大変期待して届くのを待っておりました！！まず届いた箱を開けてみますとすごく大きなローストビーフがどーん！と綺麗な包装をされて入っていました！

今まで冷凍で届くローストビーフはパサパサしていたり硬かったりで美味しい商品とは出会えなかったのですがこの商品はとてもジューシーで柔らかく今まで食べてきたローストビーフとは全然違うものでした。

一緒に入っているソースもこのローストビーフの為に作られたんだなと分かるお味でした！

同封されています美味しい食べ方の説明書も大変わかりやすく美味しい食べ方を細かく書いててすごく助かりました。

家族みんなで美味しく頂くことが出来ました！！

この様にお召し上がり頂いた方からのお声を頂ける事がとっても励みになっています！

これからもご期待に添えられるように

そして、お家での時間を楽しんで頂けるように

日々精進いたします(^0^)/