

おすすめ生肉メニュー「ユッケ丼」

【山かけユッケ丼】

■材料

鮮馬刺しユッケ	50g (1P)
専用ユッケタレ	1P
温泉卵	1個
ご飯	適量
とろろ	適量
刻みネギ	(適量)
刻み海苔	(適量)
大葉	(適量)
わさび	(お好みで) (適量)



■作り方

ユッケに刻んだ大葉を加え、専用のタレを半分かけて混ぜる。

ご飯を丼に盛り、残りのタレを回しかける。

ユッケを片側にのせ、反対側にとろろをかける。

刻みネギ、海苔をかけ、わさびと温泉卵を添えて出来上がり。