

一番好牛烧肉升级新登场
 烧肉专门店,只做优质肉品
 店堂升级,菜单优化,更显性价比
 人均消费下来了,高性价比新品轮番上演
 每天都有互动演出,免费好食吃到嗨

品质好牛 全程助烤 免费小点 现场赠肉



店址:江阴市虹桥南路八佰伴五楼
 营业时间:10:30—14:00;16:30—21:00

江阴这家烧肉店,深藏不露

免费 免费 免费

进门就能看见一个橘色的建筑,一定要在这里驻足,因为店内有各种互动的免费福利。总之就是:动手“发圈”,小食免费,机器猫最爱的铜锣烧,这里现做免费送!

夜市红火的章鱼小丸子也是现做的,互动就可以免费送。不要钱的章鱼小丸子,虽然免费,品质一点也不含糊,撒满了木鱼花,每一个里面都有一顆饱满的章鱼肉。金黄浓稠香甜

的南瓜粥,还是免费吃!每一口都是浓浓的南瓜香。还有免费的冰激凌,吃就对了。记得带上“好胃口”,来一番好牛烧肉吃到尽兴吧。

抽奖 赠送

每晚都不会缺席的“牛魔王大抽奖”,“牛魔王”会按照每桌就餐人数发放免奖券,但凡中奖,好牛现切到桌前,200克肉眼就是你的!中奖的幸运儿继续抽下一桌的桌号。

上新 上新 上新

烧肉大满足 259元/份

新出的烧肉大满足“出道即巅峰”,如今俨然成为了当家王牌!膈膜牛小排、护心牛小排、牛五花、安格斯牛排条、猪排肉、墨鱼肠,360度无死角的好看、好拍、好吃。

肉里行间,脂香扑鼻,堪称刷屏利器。愈炙烤愈是鲜嫩多汁,两面微微焦黄,牛油香溢出扑鼻香,咀嚼、滴汁、大口咽下,好不快活。横膈膜是牛腹和胸部延展至肋骨底部的一块肉,唯有这一块,属于烤肉的稀有货。

刺身双拼 99元/份

原材料好不好,一口就知道,三文鱼和甜虾的刺身双拼,点单又多一个选择。

炙烤三文鱼卷 39元/份

饱腹又好吃,碳水海鲜两不误。

会膨胀的烤年糕 25元/份

烤年糕也跟从前不一样了,多了量,还多了蘸酱,一定记得蘸一下桂花酱和红糖酱。膨胀后,酥香绵软又烫口的年糕滚上酱汁,一口大满足。

会拉丝的奶油芝士红薯 29元/份

超长的芝士拉丝,包裹着细腻的红薯泥,难怪有客人跑来不吃肉就直接吃了两份奶油芝士红薯。

芝士焗榴莲 39元/份

一定要趁热吃,热芝士和热榴莲肉真是双重口感的暴击。



调价 调价 调价

别家店里是偷偷涨了价,一番好牛烧肉默默地吧价格往下调了调,妥妥的性价比拿捏住了全场。

霜降牛小排 199元/份

仪式感拉满的霜降牛小排端上来就赚足了眼球,玻璃器皿盛着仙气飘飘的牛小排,朦胧中若隐若现牛小排细腻优雅

护心牛小排 69元/份

脂肪不多,但是均匀分布,69元一份,这性价比可见一斑,难怪一直是好牛点单榜前列。口感自然是多汁肥嫩。

黄油牛菲力 65元/份

一番好牛烧肉的牛菲力有着自创吃法:牛菲力旁边搭配着调味的黄油,烤着牛菲力的时候,一边的黄油也开始沸腾,烤好的肉蘸上融化的特调黄油汁,嗲!

安格斯富士山 89元/份

虽然有这么多品种的烧肉,但每一个部位提供的快乐都是不一样的,就像眼前这一盘安格斯富士山,紧致爽口的口感和厚切就截然不同。烤肉也像吃牛排一样选择熟度,根据肉质和厚度来控制时间,客官,您要几分熟?

(转载自“江阴吃香喝辣”微信公众号)

