

特選メニュー

テイクアウト 黒毛和牛 高級焼肉重	¥3,000
黒毛和牛シャトーブリアンステーキ (100g)	¥6,600
黒毛和牛フィレスステーキ (100g)	¥4,950
黒毛和牛ももステーキ (100g)	¥2,200
フィレミニョン シャトーブリアンの隣のとても柔らかい部位	¥3,900
フィレテート 脂身が少なく肉々しい部位	¥3,630
フィレカルビ 1頭から200gしかとれない超希少部位	¥2,640
フィレミミ フィレ肉のサイドに位置する旨味のある希少部位	¥1,760
カイノミ フィレの柔らかさと赤身の旨味を持ち合わせた部位	¥3,050
ネクタイ もも肉の中でも特に柔らかく、旨味のある希少部位	¥1,590
ゲタカルビ 旨味が詰まったコク深く美味しい希少部位	¥1,320
サガリ ハラミと同じ横隔膜の一部、ハラミより低カロリー	¥2,200

黒毛和牛焼材

本日の黒毛和牛3種盛り (120g)	(上) ¥3,300 (並) ¥2,200
和牛すき焼き風 (120g)	(上) ¥3,300 (並) ¥2,200
味付シヨウチョウ	¥1,320
ハラミ 横隔膜、ローカロリーでヘルシー	(特) ¥2,750 (上) ¥2,310
ロース サーロイン、リブロース、肩ロースからなる部位	(特) ¥2,200 (上) ¥1,760 (並) ¥1,320
イチボ 赤身と脂のバランス良いもも肉	(上) ¥1,760 (並) ¥1,320
ランプヘレ ももの中で特に柔らかい部位	(上) ¥1,760 (並) ¥1,320
ランプシン 赤身の旨味が味わえる部位	(上) ¥1,590 (並) ¥1,150

焼材

厚切り牛タン	¥2,750
スライス牛タン	(上) ¥2,530 (並) ¥1,980
5種ソーセージ	¥1,320
鶏もも	¥880
国産豚ロース	¥1,100

サイドメニュー

シェフ気まぐれサラダ	¥1,980 (ハーフ) ¥990
シーザーサラダ	¥1,320 (ハーフ) ¥660
ピクルス	¥660
キムチ	¥550
本日の前菜	¥1,980
黒毛和牛たたき	¥1,980
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	¥2,750
合鴨もも肉コンフィ	¥1,650
淡路鶏ソテー	¥1,320
イベリコ豚しゃぶしゃぶ (100g)	¥2,750
四元豚スペアリブステーキ (鹿野高原豚)	¥1,980
本日のスープ	¥550
クッパ	¥1,100
リゾット	¥1,110
シェフ特製カレーライス	¥1,110
肉寿司2貫	¥1,110
本日のパスタ	¥1,650

シーフード

本日の海鮮料理	¥2,750
オマール海老料理(テール)	¥2,750
北海ホタテ料理(2個)	¥990
小 アワビ料理(1個)	¥1,540

お子様メニュー

【お子様】黒毛和牛ももステーキ(100g) (前菜、スープ、自家製パン、アイスクリーム)	¥2,750
【お子様】黒毛和牛フィレステーキ(100g) (前菜、スープ、自家製パン、アイスクリーム)	¥6,050
【お子様】オムライスコース (前菜、スープ、アイスクリーム) ※単品オムライスは1,100円です	¥2,200
【お子様】パスタコース (トマト・クリーム・ナポリタン)	¥2,200
【お子様】すき煮丼コース	¥2,750

デザート

詳しくはお尋ねください