

お肉を食べに行く日は 特別な日 でした。

お肉が出来るまでの時間でお読みください。



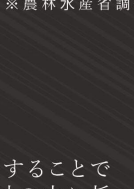
ご来店頂き、誠にありがとうございます。

「和牛は、香りと食感、味わいが調和した肉の芸術」今、世界で注目される「和牛」。その背景には単に日本産の牛肉というだけではなく、美しいサシ（脂）から生まれる柔らかな食感とジューシーな舌触り、和牛香と呼ばれる独特の芳香、深い味わいがあり、ほかの牛肉とは同じステージで語れない魅力があります。

オーナー&シェフ：大橋 戦也

和牛の希少性

日本で供給されてある牛肉は約833千トンであり、この中で和牛と呼べる牛肉は144千トンで全体の17%のみである。その中でも当店が仕入れているA4等級～A5等級の和牛は格付けで約50%に絞られ、日本で供給されている牛肉全体の僅か約9%という希少性の高い牛肉を使用している。



※農林水産省調べ

なぜ溶岩石プレートで提供するか？ ソースをプレートへ直接かけないでください。

- 1、溶岩石プレートは直接火にかける炭火焼きとは異なり、溶岩石プレートを熱することで発生する遠赤外線効果により、表面を焦がすこと無くカリッと焼き上げ食材の中に旨味を閉じ込め、ふっくらとしてジューシーな仕上がりになります。
- 2、余分な油をカットしてくれる溶岩石プレートは食材から出た余分な油を吸収してくれます。どんな食材でもヘルシーに食べることが出来ます。
- 3、煙が少なく、焦げにくい炭火焼きに比べると、煙が少ないのも特徴です。全く煙がでない訳ではありませんが、煙が薄い印象があります。また、炭火焼のように真っ黒焦げになることもありません。ほど良い焼き色に仕上がります。

お肉の焼き方はレアで提供しています。

溶岩石プレートでお客様個人の好みの焼き加減でお召しあがり下さい。

レア	(3割ほど焼いた状態)
ミディアムレア	(5割ほど焼いた状態)
ミディアム	(7割ほど焼いた状態)
ウェルダン	(全体を焼いた状態)

Premium Quality ★ランチ★

※税抜き表示

ランチメニュー

A5シャトーブリアン	¥4,148
A5ヒレステーキ(1日10食限定)	¥2,759
A5ヒレサイコロステーキ	¥2,759
ハンバーグ&ステーキセット	¥2,000
ザブトンロースステーキ	¥2,000
A5トモサンカク	¥2,000
A5シンシン	¥1,648
ロース赤身ステーキ	¥1,648
A5かめのこう	¥1,648
サイコロステーキ	¥1,648
自家製手ごね和牛ハンバーグ	¥1,278
ダブル和牛ハンバーグ	¥1,833
牛タンステーキ(外国産)	¥1,278
牛スジ煮込み	¥1,278

各種ステーキ：100g増量ごとに+¥1,000

各種ヒレ、シャトーブリアン：100g増量ごとに+¥2,000



写真：ハンバーグ&ステーキセット

サイドメニュー

ご飯	¥139
みそ汁	¥139
和牛入り茶碗蒸し	¥352
生卵	¥100
牛炙り寿司2貫	¥509
コーヒー(ホットorアイス)	¥231



写真：牛炙り寿司2貫

各種ジュース

コーラ、ジンジャエール、オレンジ、アップル、ウーロン茶、ソーダ水



お弁当の取り扱いもしております。

ランチメニューの同商品、同価格で販売中です。

当店のオススメ

ランチA5ヒレステーキ



最高等級の希少部位をこの価格で食べれるのはここだけ



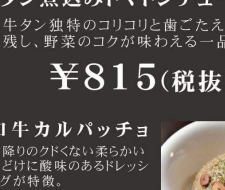
ハンバーグ&ステーキ
和牛のハンバーグとステーキを一緒に楽しめる看板商品

¥1,833(税抜)



和風野菜サラダ
手づくりの和風ドレッシングでどうぞ

¥537(税抜)



タン煮込みトマトシチュー
牛タン独特のコリコリと煮てたえを、口どけに酸味のあるドレッシングが特徴。

¥815(税抜)



和牛炙り寿司2貫
牛肉の霜降りとご飯の酢が相性抜群の一品

¥509(税抜)



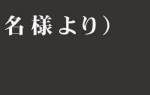
和牛叩きマリネ
外はこんがり、中は柔らかい。ロースト肉のおつまみでビールにも、ワインにも合います。

¥907(税抜)



和牛カルパッチョ
霜降りの外にできない柔らかい口どけに酸味のあるドレッシングが特徴。

¥907(税抜)



チキンガーリックライス
バターとニンニクの香ばしい香りとスッパリとしたレモンの味をお楽しみください

¥602(税抜)

※税抜き表示

ディナーコース (2名様より)

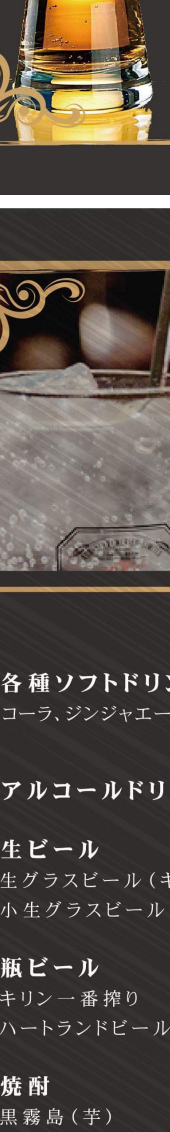
- お任せディナーコース6品 ¥2,980/名
和風野菜サラダ*・とろりチーズフライ*・スジ煮込み・茶碗蒸し・ステーキ1品(シンシン、ザブ、トモサンカク)・チキンガーリックライス
- 和牛香スベシャルコース8品 ¥3,980/名
和風野菜サラダ*・枝豆・鶏モモ唐揚げ*・牛肉入り茶碗蒸し・タタキマリネ*・ハンバーグ&ステーキセット・春雨とえのきの鶏ガラスープ・レモンバジル風チキンガーリックライス
- 特撰A5ヒレステーキコース7品(要予約) ¥5,480/名
和風野菜サラダ*・スジ煮込み・モッツアレラチーズの醤油漬け*・和牛叩きマリネ*・和牛炙り寿司2貫・A5ヒレステーキ・タン煮込みトマトシチュー*

*:2名様に対し1品

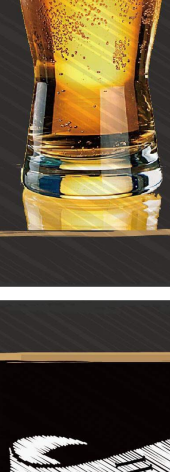
+飲み放題

飲み放題90分

¥1,500/名



※ワインメニューは別途御座います



各種ソフトドリンク

コーラ、ジンジャエール、オレンジ、アップル、ウーロン茶、ソーダ水

アルコールドリンク

生ビール

生グラスビール(キリン一番搾り) ¥500

小生グラスビール(キリン一番搾り) ¥315

瓶ビール

キリン一番搾り ¥600

ハートランドビール

焼酎

黒霧島(芋) ¥370

二階堂(麦) ¥370

しろ(米) ¥370

焼酎ボトル ¥2,500

日本酒

松竹梅 豪快(辛口1合) ¥509

松竹梅 豪快(辛口2合) ¥907

ウィスキー

角ハイボール ¥398

ジンジャーハイボール ¥448

コークハイ ¥448

カクテル

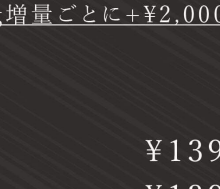
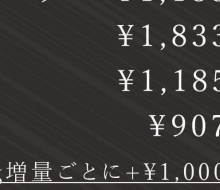
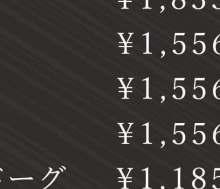
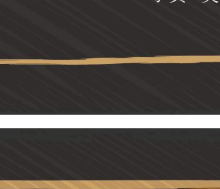
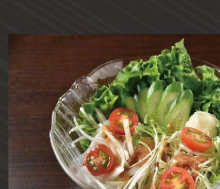
ジントニック ¥448

ジンバック ¥463

カンスオレンジ ¥463

レモンサワー ¥400

※税抜き表示



ステーキ

A5シャトーブリアンステーキ	¥4,148
A5ヒレステーキ(限定10食)	¥2,759
A5ヒレサイコロステーキ	¥2,759
ハンバーグ&ステーキセット	¥1,833
ザブトンロースステーキ	¥1,833
A5トモサンカクステーキ	¥1,833
A5シンシンステーキ	¥1,556
ロース赤身ステーキ	¥1,556
A5かめのこうステーキ	¥1,556
自家製手ごね和牛ハンバーグ	¥1,185
ダブル和牛ハンバーグ	¥1,833
牛タンステーキ(外国産)	¥1,185
鶏モモステーキ(外国産)	¥907

各種ステーキ：100g増量ごとに+¥1,000

各種ヒレ、シャトーブリアン：100g増量ごとに+¥2,000

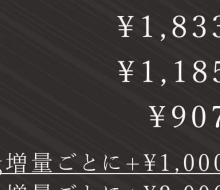
ご飯・スープ

ご飯	¥139
味噌汁	¥139
ご飯とお味噌汁セット	¥231
チキンガーリックライス	¥602
春雨とえのきの鶏ガラスープ	¥537
和風たまごスープ	¥352

※税抜き表示



写真：ヒレ肉



写真：ヒレ肉



写真：ヒレ肉



写真：ヒレ肉