

## 肉

本日ご用意可能な各部位は、黒板をご覧ください。

(税込)

熟成牛肉ステーキ 特選 ※要予約 約200g 16,200~

シャトーブリアン(ヘレの真ん中)

もしくは、熟成中の枝肉の中から特に良い牛を選び、お好みのご部位をご用意いたします。  
2~3週間前よりご予約ください。

熟成牛肉ステーキ 特上 約200g 13,960

+3,240にて50g増量します。

熟成牛肉ステーキ 上 約200g 8,640

+2,160にて50g増量します。

熟成牛肉ステーキ 中 約200g 6,480

+1,620にて50g増量します。

熟成牛肉ステーキ 並 約200g 4,320

+1,080にて50g増量します。

熟成肉 特製 ハンバーグ 約180g 1,980

牛豚合挽のハンバーグ

+300にて50g増量します。

熟成牛肉 ミンチステーキ 約180g 3,240

牛肉100%のハンバーグ

+500にて50g増量します。

熟成豚肉 南の島豚のステーキ 約200g 4,320

モモ、肩ロース、ロース、その日の最も良い部位をご用意します。

+1,080にて50g増量します。

## 一品

(税込)

肉前菜盛り合わせ 2,160

熟成牛肉のローストビーフ 1,730

熟成牛肉のスープ 1,200

熟成牛すね肉の煮込み 2,160

熟成肉のパテ 1,400

熟成牛肉のしぐれ煮 1,200

熟成じゃが芋の牛肉コロッケ(3個) 900

熟成牛肉の牛スジの煮込み 800

熟成牛肉のリエット 800

熟成肉のミートソースパスタ 1,480

熟成牛肉のお茶漬け 1,480

ご飯、パン 300

## お野菜

フレッシュサラダ 1,200

春のお野菜の蒸し焼き 1,000

熟成肉のバーニャカウダ 1,400

## セット

肉を待つセット 2,160

お肉をご用意する間に小さめのスープ、前菜、サラダをご用意します。

## 甘味

デザート盛り合わせ 1,200

季節の水菓子 800

デザート 800