LUNCH MENU

~STEAKS~

熟成和牛 日替りステーキ

2,000円

熟成和牛のステーキを日替りで2~3種(150g)ご提供いたします。

特選ステーキ サーロインと赤身(170g)

3,500円

ステーキ王道サーロインと本日の赤身のステーキをお召し上がりください。

~HAMBURG STEAKS~

熟成和牛のハンバーグステーキ 特製ハヤシソース 1,500円

目玉焼き添え

熟成和牛のハンバーグステーキ トマトチーズソース 1,100円

熟成和牛のハンバーグステーキ おろしポン酢 1,000円

~RICE THINGS&SEASONAL MENU~

熟成和牛のステーキ丼 1,000円

熟成和牛のカツレツ&ハヤシライス 1,100円

熟成和牛のオリジナルすき焼き (Sサイズ) 1,300円

(Mサイズ) 2,400円



~SET MENU~

★ Aセット 400円スープ/サラダ/ソフトドリンク/シャーベット

★ Bセット 500円 スープ/サラダ/ライスorパン/ソフトドリンク/シャーベット

★ Cセット 750円 スープ/サラダ/ハヤシライス(ミニサイズ)

ソフトドリンク/シャーベット

《セットドリンクメニュー》

・コーヒー(Hot or Ice) ・ベルガモットティー

・紅茶(Hot or Ice) ・オレンジジュース

・ウーロン茶・グレープフルーツジュース

・エスプレッソ・ブドウジュース

\sim ALCOHOL \sim

生ビール (プレミアムモルツ 香るエール)中 600円
小 400円ランチタイム限定サービス
グラスワイン(赤・白・スパークリング)各 350円焼酎(グラス)500円

~SOFTDRINK~

コカ・コーラ ジンジャーエール(甘口・辛口)

各 400円

※全て税別価格です。

WELCOME TO THE DRY AGING BEEF'S WORLD!

〈量の目安〉

POUND

1/4 ポンド= 120g 1/2 ポンド = 225g 1 ポンド=450g 2 ポンド=9000 3 ポンド = 1,350g

PREMIUM STEAK

サーロイン

ヒレ

言わずもがなステーキの王様。 熟成でより豊かな味わいに。

牛肉の中で最も柔らかく、上品な 味わいときめ細かな舌触りが特徴。

(1/2 ポンド) (1 ポンド)

(1/4 ポンド) (1/2 ポンド) 4.800_H

6,000_H 10,800_H

9,200_m

2,000_H 3.800_H ミスジ 赤身のうまさと、じわっと広がる脂が特徴。

肩ロース

1,500_円 2,800_円 ササミ 赤身と脂のバランスがよく、さっくりとした食感。

VARIOUS STEAK

リブロース・ザブトン・肩コブ。様々な食感を一度に味わえる。

(1/4 ポンド) (1/2 ポンド)

3.800 ₪

3.800_H トモ三角 2,000_H 濃い赤身の味わいと、甘みのある脂が特徴。

2.000_H 3.800 ₪ カイノミ 名前のとおり、貝のような形をしていることからこう呼ばれる。 柔らかさが最高。

2.000g 3.800g イチボ 濃厚な肉のうまみと、独特な深みがあるジューシーな部位。

ランプ 赤身の中でも適度な脂が含まれる部位。なめらかな舌触りで 上品な柔らかさ。

トウガラシ 1.600m $3,000 \, \mathrm{m}$ 濃厚なうまみと、むっちりした食感が特徴。

1,800_H 3.400_H シンシン クセがなく上品な味わい。特有の弾力のある柔らかさを 味わえる。

2,800_H ブリスケ 1.500_H 脂、赤身がバランスよく含まれ、噛みしめるほどに味わい 深い部位。

1.800_H 3,400 m 熟成による柔らかさ。赤身が本来持つうまみを味わえる。

1,500_H 2,800_H 肉好きなら、一度は味わってもらいたい部位。ウチモモよ 少し噛みごたえがある。

BONE-IN STEAK

(1.1 ポンド) (1.3 ポンド) (1.5 ポンド) 骨付き リブロース 6.000m 7.000m 8,000m

リブ芯・マキ・ゲタ。牛の甘みが強い3種の部位が一度に味わえる。 (1/2 ポンド) (1 枚約 1 ポンド)

骨付き 2.300m 4.500m カルビ

うまみが特に強い骨ぎしの肉。焼肉のカルビとの違いに驚くはず。

BIG STEAK

(1ボンド) (2ポンド)

(3ポンド)

肩の塊肉 4,600円 8,000円 12,000円 ミスジ・クリ・カブリ。うまみが強く噛みごたえがある。肉好きな方に。

肩ロースのし 5,800m 10,400m 15,600m リブロース・ザブトン・肩コブ。それぞれ異なる食感、脂、うまみを一度に味わえる。

ウチモモの 4.800_m 8,400_m 12,600_m 最も脂が少ない部位。思う存分赤身を味わえる。

こだわりの焼き方「ブラック&ブルー」

当店では、超・熟成牛のうまみをより引き出すため、肉の芯に 赤みを残した「ブラック&ブルー」という焼き方でステーキを 提供しております。赤みが気になる場合は専用の溶岩プレート をお持ちします。お気軽にお申し付けください。

※メニューの価格は税抜価格です。

<u>Appetizer</u>

Soup · Rice · Bread

本日の前菜		¥1,500	熟成和牛スジ肉のスープ	¥400
超熟成和牛肉の生八ム		¥600	熟成牛肉のガーリックライス	¥600
自家製ピクルス&オリーブ		¥700	熟成牛肉のハヤシライス ハーフサイズ	¥500
超熟成和牛のコンビーフ メルバトースト添え		¥800	ライス (鹿児島県契約農家産「コシヒカリ」使用)	¥300
ポンドサラダ (超熟成牛・温玉添え)		¥800	パン バケット	¥300
超熟成牛生ハムとパルミジャーノのサラダ		¥700	ガーリックトースト	¥400
焼き野菜の盛り合せ		¥600		
野菜スティク オリジナルソース		¥700	Ice cream & Sherbet	
フライドポテト		¥500	ice cream & sherbet	
超熟成牛のカツレツサラダ		¥1,200	バニラ	¥500
ほうれん草のクリーム煮込み		¥600	安納芋	¥500
熟成肉の ((Sサイズ)	¥1,300	季節のシャーベット	¥500
ポンド風オリジナルすき焼き ((Mサイズ)	¥2,400	クラウンメロンのシャーベット	¥500

☆ コース料理のご案内 ☆



※要予約

~5,000円コース~

- ・本日の前菜
 - ・サラダ
- ・本日のステーキA(100g)
- 本日のステーキB(100g)
 - ・ハヤシライス
 - ・シャーベット

以上6品

※シェフの本日のおすすめの炭火焼ステーキを

メインに、熟成肉を

美味しくお召し上がりいただけます。

~8,000円コース~

- ・本日の前菜
- ・サラダ
- ・サーロインステーキ(100g)
- ・本日の赤身ステーキ(100g)
 - ・煮込み料理
 - ・ガーリックライス
 - ・シャーベット&フルーツ

以上7品

※ステーキの王様サーロインをメインに、

熟成肉を贅沢に

~10,000円コース~

- ・本日の前菜
- ・サラダ
- ・本日の赤身ステーキ(100g)
 - ・ヒレステーキ(100g)
 - ・煮込み料理
- ・ガーリックライス コンソメがけ
 - ・シャーベット&フルーツ

以上7品

※超熟成牛のヒレステーキをメインに

ゴージャスなコースを