

WAGGYU STEAK

黒毛和牛ステーキ

当店イチオシの選りすぐりの至高のステーキをご賞味あれ!



シャトーブリアン

Chateaubriand 赤身

ヒレ中央部の最も厚みのある一部分を「シャトーブリアン」といいます。ヒレの特徴である柔らかさと肉質が一段と高まる部位であるうえ一頭から数キロしか取れないため希少な部位です。

150g	6,400yen	税込7,040yen
200g	8,400yen	税込9,240yen
300g	12,400yen	税込13,640yen
400g	16,400yen	税込18,040yen

サーロイン

Sirloin 霜降り

リブローズとモモの間の部位で脂肪が多く温まっているため柔らかい肉質が特徴です。きめ細やかな肉質はサシの入り方も適度でコク深い風味を味わえます。

150g	6,400yen	税込7,040yen
200g	8,400yen	税込9,240yen
300g	12,400yen	税込13,640yen
400g	16,400yen	税込18,040yen

写真はイメージです。異なる場合がございます。

ライス・スープはいかがですか?



コーンスープセット
ライス【小570yen:中620yen】
税込627yen 税込682yen

お味噌汁セット
ライス【小370yen:中420yen】
税込407yen 税込462yen

ガーリックトースト 500yen 税込550yen

小ライス(150g) 200yen 税込220yen
中ライス(250g) 250yen 税込275yen
大ライス(400g) 300yen 税込330yen
特大ライス(500g) 400yen 税込440yen
ガーリックライス 650yen 税込715yen
コーンスープ 400yen 税込440yen
お味噌汁 200yen 税込220yen

ミニサラダ 380yen 税込418yen

RICE
&
SOUP



写真はイメージです。異なる場合がございます。




**PREMIUM
BEEF
<WAGYU>**

ヒレ

Tenderloin 赤身

運動しない筋肉なのできめ細かく脂肪は少なめ
柔らかな肉質。

150g	4,150yen	税込4,565yen
200g	5,400yen	税込5,940yen
300g	7,900yen	税込8,690yen
400g	10,400yen	税込11,440yen

リブローズ

Ribeye 霜降り

ローズの中でもアバラ部の肩側のお肉で赤身とサンの
バランスがよくきめ細やかで風味のよい柔らかな肉質です。

150g	4,150yen	税込4,565yen
200g	5,400yen	税込5,940yen
300g	7,900yen	税込8,690yen
400g	10,400yen	税込11,440yen

Premium CHEESE



フォンデュ風チーズ
+500yen
税込550yen



厚切モッツァレラチーズ
+300yen
税込330yen



濃厚チェダーチーズ
+300yen
税込330yen

パスタ大盛り
+180yen
税込198yen

野菜増し
+150yen
税込165yen

山わさび
+100yen
税込110yen

ブロッコリー増し
+150yen
税込165yen



でっかいソーセージ +380yen
税込418yen



厚切りベーコン +250yen
税込275yen



焼きトマトバジル +200yen
税込220yen



ガーリックバターチップ +150yen
税込165yen

目玉焼きトッピング +150yen
税込165yen

爆盛ネギ +150yen
税込165yen

ハラペーニョ +100yen
税込110yen

トッピングはいかがですか？

TOPPING

自分好みのハンバーグに!!

