

# 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



