

GRAND MENU

KUROGEWAGYU STEAK

温野菜添え

JAPANESE BLACK BEEF

Wagyu Fillet Steak

和牛ヒレステーキ 150g 5,500 200g 7,000 250g 8,500

Wagyu Chateaubriand Steak

和牛シャトーブリアンステーキ 150g 7,000 200g 8,800

A5 Premium Wagyu Fillet Steak

特選和牛ヒレステーキ

120g 9,000 150g 11,000 200g 14,000



温野菜添え

Matsusaka Beef Hamburger Steak

松阪牛ハンバーグ

200g 2,350 300g 3,200



温野菜添え

Stewed Matsusaka Beef

松阪牛ビーフシチュー

4,000



温野菜添え

Stewed Premium Wagyu Tongue

特選和牛タンシチュー

4,800



温野菜添え

本日のお魚グリル

Grilled Fish of The Day

本日のお魚グリル

4,000



Dinner Set

ディナーセット

2,100

スープ、サラダ、パン、コーヒー



Dinner Course Set

ディナーコースセット

3,200

オードブル、スープ、サラダ、パン、
コーヒー、デザート

SOUP

Cream Soup of the Day

本日のクリームスープ

1,000

Consomme Soup

コンソメスープ

1,000

Onion Gratin Soup

オニオングラタンスープ

1,350

BRED & RICE

Garlic Toast

ガーリックトースト

700

Takana Rice

タカナライス

700

Garlic Rice

ガーリックライス

700

Japanese Pickles

お新香

700

Bred or Rice

パン または ライス

400

大ライス

500

Miso Soup

みそ汁

400

MATSUSAKA BEEF STEAK



最高峰ブランド牛「松阪牛」のステーキ。
お好みの部位をご堪能ください。

松阪牛はきめの細かいサシ（霜降り）が特徴の「肉の芸術品」です。お肉の濃厚な味とさらっとした脂の旨み、素晴らしさは国内のみならず、世界から賞賛を受けています。

当店に併設する直営の精肉店「すすまさ」が、一頭買いで仕入れており、自信をもって提供させていただいております。

温野菜添え

松阪牛サーロインステーキ



温野菜添え



温野菜添え



温野菜添え

きれいなサシが入った赤身の部位で、柔らかな食感と芳醇な甘みが特徴です。

Matsusaka Beef Momo Steak

松阪牛モモステーキ **120g 3,800**
150g 4,000
200g 5,200

サーロインに続く腰の部分の赤身の部位で、柔らかく上質な味わいがあります。

Matsusaka Beef Rump Steak

松阪牛ランブステーキ **120g 5,000**
150g 6,000
200g 8,000

リブローズの芯の部位で、肉質もきめ細やかで、風味の豊さはトップクラスです。

Matsusaka Beef Ribeye Steak

松阪牛リブアイ **150g 8,300**
200g 12,200



温野菜添え



温野菜添え



温野菜添え

背中側中心の部位。柔らかく甘みがあり、濃厚でジューシーな味わいが人気です。

Matsusaka Beef Sirloin Steak

松阪牛サーロイン **120g 6,200**
150g 7,600
200g 10,200

上質で優れた肉質で、噛むたびに口の中でとけるような感触が広がります。

Matsusaka Beef Fillet Steak

松阪牛ヒレ **120g 12,700**
150g 15,500
200g 20,500

牛一頭から僅かしか取れない贅沢な部位。非常に柔らかく、深い旨みが魅力です。

Matsusaka Beef Chateaubriand Steak

松阪牛シャトーブリアン **120g 16,000**
150g 18,500
200g 23,500

MATSUSAKA BEEF STEAK COURSE



温野菜添え

上質で優れた肉質で、噛むたびに口の中でとけるような感触が広がります。

Matsusaka Beef Omakase Steak Course

松阪牛おまかせコース (部位はお任せ もも肉)

150g 6,800 200g 8,000



温野菜添え

お客様の満足を第一に、確かな目でお選びした松阪牛の霜降り部位をご提供いたします。

Matsusaka Beef Steak Course

松阪牛特選 コース 部位はお任せ霜降り

150g 8,000 200g 9,200



温野菜添え

背中側中心の部位。柔らかく甘みがあり、濃厚でジューシーな味わいが人気です。

Matsusaka Beef Sirloin Steak Course

松阪牛 サーロインステーキコース

150g 9,500 200g 12,500



温野菜添え

上質で優れた肉質で、噛むたびに口の中でとけるような感触が広がります。

Matsusaka Beef Fillet Steak Course

松阪牛ヒレステーキ コース

120g 15,000 150g 17,500



温野菜添え

牛一頭から僅かしか取れない贅沢な部位。非常に柔らかく、深い旨みが魅力です。

Matsusaka Beef Chateaubriand Steak Course

松阪牛シャトーブリアンコース

120g 19,000 150g 21,000



オードブル、サラダ、本日のクリームスープ
パン or ライス、デザート、コーヒー

Hors d'oeuvre, Salad, Cream Soup of the Day
Bread or Rice, Dessert and Coffee

SALAD & APPETIZER

Seasonal Vegetable Salad

季節の野菜サラダ **1,000**

Tomato Salad

トマトサラダ **1,000**



Homemade Boneless Ham

季節の温野菜いろいろ **1,000** 自家製ボンレスハム



Homemade Soft Salami

1,250 自家製ソフトサラミ **1,000**



Chef's Salad

シェフのお任せサラダ **1,800**



Seafood Salad

海の幸サラダ **2,000**



Parma Ham and Seasonal Vegetable Salad

生ハムと季節野菜サラダ **1,650**



Parma Ham and Fruit

生ハムとフルーツ **2,000**



Grilled Matsusaka Beef

松阪牛炙り 特選 **2,250** 極上 **2,550**



Homemade Sausage

自家製ソーセージ 各 **1,000**
ポーク、チョリソー、ガーリック



Fried Camembert Cheese Almonds

カマンベールのアーモンドフライ **2,000**



Escargot Burgundy Style

エスカルゴブルゴーニュ風 **2,000**



Homemade Smoked Salmon

自家製スモークサーモン **2,000**



Grilled Asparagus and Homemade Bacon

アスパラの自家製ベーコン巻き

1,800

SUKIYAKI, SHABU-SHABU

表示価格はお一人様税込み、ご注文は二名様より。



すき焼き

野菜 うどん or ご飯 お味噌汁
お新香 デザート付き

松阪牛

MATSUSAKA BEEF

しゃぶしゃぶ

野菜 うどん or ご飯 デザート付き

表示価格はお一人様税込み、ご注文はお二人様より



Matsusaka Beef Premium B Course

松阪牛特選 B コース	6,400
追加肉	3,650
特選 B お肉食べ放題	10,000

※食べ放題コースには
デザートが付きません。

Matsusaka Beef Premium C Course

松阪牛特選 C コース	5,000
追加肉	2,450

All You Can Eat Wagyu Course

国産牛食べ放題コース	6,800
-------------------	--------------

※食べ放題コースには
デザートが付きません。

Matsusaka Beef Premium Loin Course

松阪牛極上ロースコース	12,500
追加肉	7,850
極上ロースお肉食べ放題	20,000

※食べ放題コースには
デザートが付きません。

Matsusaka Beef Premium A Course

松阪牛特選 A コース	9,000
追加肉	5,500
特選 A お肉食べ放題	15,000

※食べ放題コースには
デザートが付きません。

Kurobuta Pork Shabu-shabu

黒豚しゃぶしゃぶ ロース or パラ肉	4,500
追加肉	1,850

◎ 追加野菜	980
◎ たれ	900
◎ うどん	380

DRINK & DESSERT

ALCOHOLIC DRINK

Whiskey	Bottle	
ウイスキー	ボトル	9,900
	グラス	W 1,100 S 550

Oolong high	
ウーロンハイ	550

Highball	
ハイボール	650

House Wine (Red / White)	
ハウスワイン (赤/白)	デキャンタ 1,500
	グラス 700

Suntory Draft Beer [The Premium Malts MASTER'S DREAM]	
サントリー 生ビール	
ザ・プレミアム・モルツマスターズドリーム	
	中 700
	グラス 550

Non-alcoholic Beer	
ノンアルコールビール	550

Japanese Sake	Kenbishi
日本酒	剣菱 1,000

Nama Sake	
生酒	1,000

Shochu	
焼酎	ボトル 4,300
	グラス 600

SOFT DRINK

Coffee	
コーヒー	550
レギュラー	Regular
エスプレッソ	Espresso
カプチーノ	Cappuccino

Tea	
紅茶	550

Green Tea	
日本茶	350

Oolong Tea	
ウーロン茶	550

Orange Juice	
オレンジジュース	550

Tomato Juice	
トマトジュース	550

Ginger Ale	
ジンジャーエール	550

Coca-Cola	
コーラ	550

DESSERT

Ice Cream	
アイスクリーム	600
バニラ	Vanilla
抹茶	Matcha
ストロベリー	Strawberry
ゆずシャーベット	Yuzu Sorbet