GRAND MENU

KUROGEWAGYU STEAK 温野菜添え

JAPANESE BLACK BEEF

Wagyu Fillet Steak

和牛ヒレステーキ 1503 5,500 2003 7,000 2503 8,500

Wagyu Chateaubriand Steak

和牛シャトーブリアンステーキ 1503 7,000 2003 8,800

A5 Premium Wagyu Fillet Steak

特選和牛ヒレステーキ

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





Matsusaka Beef Hamburger Steak

松阪牛ハンバーグ

200g 2,350

300g 3,200



Stewed Matsusaka Beef

松阪牛ビーフシチュー



Stewed Premium Wagyu Tongue

4,000 特選和牛タンシチュー

4,800



Grilled Fish of The Day

本日のお魚グリル

Dinner Set

4,000 ディナーセット スープ、サラダ、パン、コーヒー

BRED & RICE

2,300 ディナーコースセット

3.500 オードブル、スープ、サラダ、パン、

コーヒー、デザート

Dinner Course Set



Cream Soup of the Day

本日のクリームスープ **1,000** ガーリックトースト

Takana Rice

Bred or Rice

700 パン または ライス

Japanese Pickles

500

Onion Gratin Soup

Consomme Soup

コンソメスープ

Garlic Rice

1,000 タカナライス

Miso Soup

オニオングラタンスープ 1,350 ガーリックライス

700 みそ汁

700 お新香

400

700

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「すずまさ」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。





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 1203 3,800 松阪牛ランプステーキ 1203 5,000 松阪牛リブアイ

150g 4,000

200g **5,200**



で、柔らかく上質な味わいがあります。

Matsusaka Beef Rump Steak

150g 6,000

200g 8,000



サーロインに続く腰の部分の赤身の部位 リブロースの芯の部位で、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

8,300

200g 12,200



背中側中心の部位。柔らかく甘みがあり、上質で優れた肉質で、噛むたびに口の中

Matsusaka Beef Sirloin Steak

松阪牛サーロイン

7,600

200g 10,200



濃厚でジューシーな味わいが人気です。 でとけるような感触が広がります。

Matsusaka Beef Fillet Steak

6,200 松阪牛ヒレ

150g 15,500

2008 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

12,700 松阪牛シャトーブリアン 1203 17,000

150g 20,000

200g 25,000

MATSUSAKA BEEF STEAK COURSE



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)

7,150

200g 8,300



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 8,300

200g 9,500



背中側中心の部位。柔らかく甘みがあり、上質で優れた肉質で、噛むたびに口の中 濃厚でジューシーな味わいが人気です。 でとけるような感触が広がります。

Matsusaka Beef Sirloin Steak Course

Matsusaka Beef Fillet Steak Course

松阪牛 サーロインステーキコース 松阪牛ヒレステーキ コース

150g 9,800

200g 12,800

15,300

150g 17,800



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 20,000 150g 23,500



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 & APPETIZERS

Seasonal Vegetable Salad

季節の野菜サラダ

1,000

Tomato Salad

トマトサラダ 1,000

Various Seasonal Steamed Vegetables



Homemade Boneless Ham



Homemade Soft Salami

季節の温野菜いろいろ

1,000 自家製ボンレスハム

1.250 自家製ソフトサラミ

1,100



Chef's Salad



Seafood Salad



Parma Ham and Seasonal Vegetable Salad Parma Ham and Fruit



シェフのお任せサラダ

海の幸サラダ

2,000 生ハムと季節野菜サラダ 生ハムとフルーツ 2,000 1,650



1,800

Grilled Matsusaka Beef



Homemade Sausage



Fried Camembert Cheese Almonds

松阪牛炙り 特選 2,250 極上 2,550 自家製ソーセージ

ポーク、チョリソー、ガーリック

各 1,000 カマンベールのアーモンドフライ



Escargot Burgundy Style



Homemade Smoked Salmon



Grilled Asparagus and Homemade Bacon

エスカルゴブルゴーニュ風 2,200 自家製スモークサーモン

2,200 アスパラの自家製ベーコン巻き

SUKIYAKI, SHABU-SHABU

表示価格はお一人様税込み、ご注文は二名様より。





Matsusaka Beef Premium Loin Course

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

デザートが付きません。

Matsusaka Beef Premium A Course

9,000 松阪牛特選 A コース 5,500 追加肉 ※食べ放題コースには デザートが付きません。 特選 A お肉食べ放題 15,000

Matsusaka Beef Premium B Course

6,400 松阪牛特選 B コース 3,650 追加肉 ※食べ放題コースには デザートが付きません。 10,000 特選Bお肉食べ放題

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

※食べ放題コースには デザートが付きません。 7,000

Kurobuta Pork Shabu-shabu

黒豚しゃぶしゃぶ ロース or バラ肉 5,000 2,000 追加肉

◎追加野菜	980
◎たれ	900
○ うどん	380