供大

4 +

昼 十一時半~十四時 夜 十七時~二十一時



黑毛和牛

サーロイン

ヒレ

100g — ¥5,400

100g — ¥7,000

黒毛和牛セット

黒毛和牛サーロイン

¥6,000

サラダ(小)・焼き野菜・サーロイン100g・ご飯・味噌汁・香の物

黒毛和牛ヒレ

¥7,600

サラダ(小)・焼き野菜・ヒレ100g・ご飯・味噌汁・香の物

黒毛和牛コース

黒毛和牛サーロイン

¥7,100

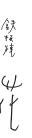
サラダ(大)・焼き野菜・サーロイン 100g・ご飯・味噌汁・香の物 デザート・コーヒー又は紅茶

黒毛和牛ヒレ

¥8,700

サラダ(大)・焼き野菜・ヒレ100g・ご飯・味噌汁・香の物 デザート・コーヒー又は紅茶

<表示価格には、消費税が含まれております>



特選黑毛和牛

サーロイン

ヒレ

100g — ¥7,000

100g — ¥8,400

特選黒毛和牛セット

特選黒毛和牛サーロイン

¥7,600

サラダ(小)・焼き野菜・サーロイン 100g・ご飯・味噌汁・香の物

特選黒毛和牛ヒレ

¥9,000

サラダ(小)・焼き野菜・ヒレ 100g・ご飯・味噌汁・香の物

特選里毛和牛コース

特選黒毛和牛サーロイン

¥8.700

サラダ(大)・焼き野菜・サーロイン 100g・ご飯・味噌汁・香の物 デザート・コーヒー又は紅茶

特選黒毛和牛ヒレ

¥10,000

サラダ(大)・焼き野菜・ヒレ100g・ご飯・味噌汁・香の物 デザート・コーヒー又は紅茶

<表示価格には、消費税が含まれております>

鉄焼サー

海鲜

海老 (4本) ———— ¥2,000

紋甲1力 (1/2枚) ────────────¥2,400

帆立貝柱 (2個) ¥2,400

海鮮コース

¥6,000

サラダ(大) 焼き野菜 海老・帆立貝柱 ご飯 味噌汁・香の物 デザート コーヒー又は紅茶

ランチ

ステーキランチ

¥4,500

スープ サラダ(小) 焼き野菜 黒毛和牛サーロイン80g ご飯 味噌汁・香の物 デザート

コーヒー又は紅茶

海鮮ランチ

¥4,000

スープ サラダ(小) 焼き野菜 海老・帆立 貝 ご 飯 味噌汁・香 の デザート コーヒースは紅茶

〈ノンアルコールビール〉		〈ビール〉
プレミアムアルコールフリー (小紙)	¥700	サッポロ黒ラベル〈生〉 ¥900 麦の旨味と爽やかな後味の完璧なバランス。 味や香りを新鮮に保つクリーミーな泡。
〈ソフトドリンク〉		〈日本酒〉
ゆずはちみつジュース (HOT or ICE)	¥500	志太泉 特別本酿造 ¥900
ゆずはちみつグリーンティー (ゅずみつ&係茶)	¥600	〈ウイスキー〉
ゆずはちみつアールグレイティー (ゆずみつ&紅茶)	¥600	竹鶴 ピュアモルト ¥1,000
ゆずはちみつソーダ	¥600	〈芋焼酎〉
(ゆずみつ & 炭酸)		杉錦 才助 ¥900
レモンジュース (HOT or ICE)	¥500	〈麦焼酎〉
レモンソーダ (レモンみっ & 炭酸)	¥600	二階堂 言四六 ¥900
ねジュース (HOT or ICE)	¥500	〈ワイン〉
梅ソーダ (梅みつ&炭酸)	¥600	グラスワイン 赤/白 ¥1,000
カルピス	¥500	〈酎ハイ〉
		ゆずアールグレイハイ ¥900
カルピスソーダ	¥600	ゆず緑茶ハイ ¥900
ジンジャーエール	¥600	〈サワー〉
オレンジジュース	¥500	レモンサワー ¥900
烏龍茶	¥500	〈梅酒〉 梅曆 五年貯蔵 ¥800

Wine Menu



〈シャプティエ〉

リュベロン・ルージュ **ラ・シボワーズ** (フランス・ローヌ地方/ミアィアムボアィ)

グルナッシュとシラー種から造られた、赤い果実の風味が 豊かで酸とのバランスが良いワインです。

750ml ¥4,800

〈ベリンジャー〉

ファウンダース・エステート メルロー

(アメリカ・カリフォルニア州/ミディアムボディ)

ブラムやカシスの香りや樽などの複雑な香りが絶妙な バランスで融合した、上品でリッチな味わいのワインです。

 $750m1 \ \text{¥5,700}$

〈ペンフォールズ〉

クヌンガ・ヒル シラーズ・カベルネ

(オーストラリア/ミディアム・プラス・ボディ)

プラムなどのベリー系の果実や、チョコ、コーヒー豆の香り。 非常にまとまった印象を受け、ボディのしっかりとしたワインです。

750ml ¥6,100

〈テヌータ・ディ・リリアーノ〉

キャンティ・クラシコ

(イタリア・トスカーナ州/ミディアムボディ)

完熟したベリーの香りと凝縮感のある果実味。複雑性に 富んだ長い余韻が楽しめます。

750ml ¥7,400

〈シャトー・カントメルル〉

レザレー・ド・カントメルル

(フランス・ボルドー地方/フルボディ)

主に樹齢の若い葡萄樹から収穫した葡萄を使用。 5級シャトー・カントメルルのセカンドワインながらもボルドー のグラン・クリュに相応しいワインです。

750ml ¥9,700

Wine Menu



〈シャプティエ〉

リュベロン・ブラン ラ・シボワーズ (フランス・ローヌ地方/辛ロ)

杏の香りとヨモギの様なハーブの香り、少々ガスでフレッシュに感じますが、酸は低くマイルドな口当たりです。

750ml ¥4,800

〈ペンフォールズ〉

クヌンガ・ヒル シャルドネ

(オーストラリア/辛ロ)

熟したシトラス系のフルーツやキウイなどの果実味と、オーク樽での熟成でリッチでクリーミーな口当たりを楽しめます。

750ml ¥6,100



⟨C.F.G.V⟩

オペラ ブリュ/オペラ ブリュ ハーフ (フランス/辛ロ)

細やかな泡がフレッシュさを演出し、フルーティーな味わいと 切れ味で飲み口も爽やかです。

750ml ¥5,600

375ml ¥3,300

〈マス・ベルトラン〉

ブリュット・ナチュレ バルマ

(スペイン・ペネデス地方/辛口)

CAVA やシャンパーニュで通常行われるドザージュ (補糖)を一切行わない超辛ロスパークリング。凝縮感の ある果実味と高いミネラル、ピュアな味わいと豊かな ボリューム感が楽しめます。

750ml ¥7.800

<表示価格には消費税が含まれております>

Kuroge Wagyu beef

Sirloin Fillet

100g — ¥5,400 100g — ¥7,000

Kuroge Wagyu beef Set menu

Sirloin ¥6,000

Mini Salad/grilled vegetables/Sirloin 100g/Rice/miso soup and Japanese pickles

Fillet ¥7,600

Mini Salad/grilled vegetables/Fillet 100g/Rice/miso soup and Japanese pickles

Kuroge Wagyu beef Course menu

Sirloin ¥7,100

Salad/grilled vegetables/Sirloin 100g /Rice/miso soup and Japanese pickles/Dessert/Coffee or Tea

Fillet ¥8,700

Salad/grilled vegetables/Fillet 100g /Rice/miso soup and Japanese pickles/Dessert/Coffee or Tea Specially selection Kuroge Wagyu beef

Sirloin

Fillet

100g — ¥7,000

100g — ¥8,400

Specially selection Kuroge Wagyu beef Set menu

Sirloin ¥7,600

Mini Salad/grilled vegetables/Sirloin 100g/Rice/miso soup and Japanese pickles

Fillet ¥9,000

Mini Salad/grilled vegetables/Fillet 100g/Rice/miso soup and Japanese pickles

Specially selection Kuroge Wagyu beef Course menu

Sirloin

¥8,700

Salad/grilled vegetables/Sirloin 100g /Rice/miso soup and Japanese pickles/Dessert/Coffee or Tea

Fillet ¥10,000

Salad/grilled vegetables/Fillet 100g /Rice/miso soup and Japanese pickles/Dessert/Coffee or Tea

Tax included >

Tax included >





 Shrimp
 ¥2,000

 Cuttlefish
 ¥2,400

 Scallop
 ¥2,400

Grilled Seafood Course menu

¥6,000

Salad

grilled vegetables

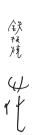
grilled seafood Shrimp and Scallop

Rice

miso soup and Japanese pickles

Dessert

Coffee or Tea



LUNCH

lunch time only 11:30~14:00

Kuroge Wagyu beef steak lunch

Grilled Seafood lunch

¥4,500

¥4,000

soup

Mini Salad

grilled vegetables

Sirloin 80g

Rice

miso soup and Japanese pickles

Dessert

Coffee or Tea

soup

Mini Salad

grilled vegetables

grilled seafood Shrimp and Scallop

Rice

miso soup and Japanese pickles

Dessert

Coffee or Tea

