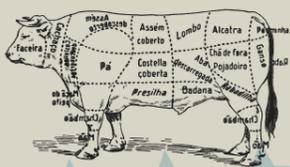


DINNER MENU

MEAT Tapas



バッファローチキンウィング 5 kind	850
ありた鶏ハム 自家製ラヴィゴットソース	800
ミートタパス盛り合わせ 4kinds	1,450
on A TABLE ”炙り肉寿司”	700
山形産キノコと鶏セセリのアヒージョ	830
日向鶏と山伏茸、トマトの洋風土瓶蒸し	940
イタリア産生ハム、持田農園のフルーツトマト、ブッラータチーズのパフェ	1,250
フォアグラのキャラメリゼ オレンジベーグルサンド	1,280
伊万里牛リブローズの焼きカルパッチョ 博多ナスのマリネとトリュフ塩	1,800
季節野菜のフリット 5 Kind	900
こだわり野菜のバーニャカウダー クリーミーなアンチョビソース	950
グリルベーコンとアボカドのコブサラダ	1,400
自家製“カモコンフィ”のパワーサラダ	2,600



佐賀産ありたどりのグリルシュラスコ 250g 柚子胡椒のピコデガヨ	1,600
イベリコ豚肩ロース 200g	2,050
熊本産ブランドポーク 肥後あそび豚 200g	2,100

山形産仔牛 炭火グリル ※お肉の部位をスタッフからご紹介します	1,500~
銘柄牛 宮崎牛の炭火グリル 120g	3,929

Side Dish

オニオンフライ	420
マッシュポテト	420
ハウレンソウの 焦がしバターソテー	420
自家製ピクルス	420
インカの目覚めのフリット	500
九州野菜の蒸し焼き 8 kind	820

お肉に合わせてお好きなソースを

Side Sauce

ローストガーリックソース	200
ハニーブラックペッパーソース	300
マスタードソース	300
バルサミコソース	350

NOODLE&RICE,BREAD

国産ビーフと香川県産ひのひかりの ガーリックライス	840
牛ラゲートと九条葱 “コンソメ”の pasta 木の芽の香り	1,480
山形県産キノコと フォアグラのリゾット	1,850

MEAT MAIN



100g からご注文
いただけます

★印からお好きなお肉をお選びください

★ 牛イチボ 1 1,280
 臀部（でんぶ）の先にあるお肉、脂肪分は少なめで、肉汁豊富な赤身肉です。

★ 牛カイノミ 2 1,380
 ヒレ肉の近くのわき腹で希少部位。柔らかく深い味わい。

牛ヒレ 3 2,180
 脂肪分が少ない赤身肉ですが1番柔らかい部位と言われています。カロリーを抑えたい方にオススメです。

国産牛ヒレ 3 3,050
 牛肉の女王様の部位。脂が少なく最も柔らかい。赤身の持つ甘みときめ細やかな舌触り

ブラックアンガス 4
牛ロース 1,880
 アンガス種の黒毛牛のサーロインです。柔らかさの中に肉の旨みを感じます。

Tボーンステーキ 5 5,890
 骨ごとT字型にカットし、ヒレ肉とサーロイン2つの部位を味わえる贅沢なお肉。

★ 牛肩ロース 6 1,280
 背中の筋肉であるロースの中で1番首に近い部分です。適度な脂肪分で柔らかいのが特徴です。

★ 牛サガリ 7 1,380
 牛の横隔膜にあたる部位です。カロリーは低いですか深みのある味わいです。

★ 牛ミスジ 8 1,480
 肩甲骨の裏側のお肉で1頭から約2kgしかとれない貴重部位。

