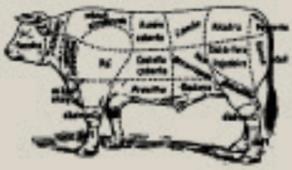


# DINNER MENU

## MEAT Tapas



バッファローチキンウィング 5kind	850
安納芋のスティックフライ トリュフの香り	850
ミートタパス盛り合わせ 4kinds	1,450
on A TABLE 銘柄和牛”サーロイン”の炙り肉寿司	700
鹿児島産 桜島どり、乾椎茸のアヒージョ	830
ブレザオラ“イタリア産牛肉の生ハムとグラナパダーノ”	1,100
仔牛タンのスパイス炙り	1,100
長崎産 雲仙あかね豚の自家製ロースハム	950
ケサディージャ“モッツアレラチーズとトルティーヤの挟みピザ”	850
フォアグラの醤油漬け米茄子のグリル 紫蘇の香り	1,800
生ハムと熊本産カラフルトマト 宮崎ダイワファームのモッツアレラチーズ 自家製バジルソース	1,250
伊万里牛リブブロス焼きカルパッチョ “タモギ茸・本しめじ” トリュフ香るコンソメ	1,800
季節野菜のフリット 5Kind	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
グリルベーコンとクルミ、アーモンドのシーザーサラダ	1,200



銘柄牛 宮崎牛の炭火グリル 120g	3,929
宮崎産 きなこ豚 150g	1,480
熊本産 銘柄和牛”黒樺牛の炭火グリル”	4,500

佐賀産ありたどりのグリルシュラスコ 250g	1,600
柚子胡椒のピコデガヨ	
国産牛ホホ肉のブルゴーニュ風煮込み モンブランスタイル	2,200

## 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
牛肉のラゲー 赤万願寺唐辛子のトマトパスタ 黒胡椒とトーマダイワ	1,380
山形県産キノコと フォアグラのリゾット	1,850

## MEAT MAIN

★印からお好きなお肉をお選びください



100gからご注文  
いただけます

★ **ザブトン 1** 1,680  
 肩ロースのあばら骨側にある肉、  
全体的に肉厚で柔らかくきめが細かいのが特徴です。

★ **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  
 牛肉の女王般的部位。  
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

★ **牛ロース 4** 1,380  
 肩から腰にかけての背肉の部分。  
柔らかく脂の濃厚な旨みがあります。

★ **ブラックアンガス牛 4**  
**“リブアイロール”** 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。

★ **ブラックアンガス牛 5**  
**“プライム”Tボーン** 6,890

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。

★ **”PRIME”牛サガリ 6** 1,380  
 牛の横隔膜にあたる部位です。  
カロリーは低いですけど深みのある味わいです。

★ **牛ミスジ 7** 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。

