



A5 RANK WAGYU

---

**DINNER  
COURSE  
DRINK & WINE**

---

テーブルチャージ料としておひとり様 500円(税込)頂戴しております



大人気！ A5 ランク黒毛和牛を中心に使用した  
飲めるほどに柔らかな新食感ハンバーグです

# 飲めるハンバーグ

Restaurant's Specialty Melt in your Mouth Hamburg Steak

お好みの味付けをお選びいただけます

Ponzu Sauce with Grated radish or Smoked Soy Sauce or Demiglass  
or Demiglass Chesse or Smoked Soy Sauce with Chesse

おろしポン酢

デミグラス

燻製醤油 (温玉付)

デミグラスチーズ

オススメ

燻製醤油のチェダーチーズのせ

※レギュラー  
おろしポン酢

チーズ +100円

レギュラー

¥1,980 (税込 ¥2,178)

ラージ

¥2,880 (税込 ¥3,168)

飲めるハンバーグ Melt In Your Mouth Hamburg Steak



A5 ランク黒毛和牛を薄切りにした  
新感覚・極上のユッケです

## 王者の炙りユッケ

Broiled Raw Wagyu Tartare

¥1,980 (税込 ¥2,178)



### 黒毛和牛の炙りタルタル

Broiled Raw Wagyu Beef Tartare with Egg Yolk Thinly Sliced Style

¥2,180 (税込 ¥2,398)



### 黒毛和牛のなめろう

Miso Based Wagyu Beef Tartar\**NAMEROU*

¥2,280 (税込 ¥2,508)

A5 ランク 黒毛 和牛 炙り

A5 Rank Broiled Raw Wagyu Beef





低脂肪、高タンパクな赤身肉。  
やわらかくあっさりとしたステーキです。

## 赤身ステーキ

Lean Steak

¥2,380(税込 ¥2,618)



和牛ならではのとろける脂の旨味、  
牛肉のコクをお楽しみください。

## 霜降ステーキ

Marbled Steak

¥2,680(税込 ¥2,948)

どっちも食べたい！方はお得な食べ比べがおすすめ♪

## 赤身 & 霜降ステーキの二種食べ比べ

Taste Comparison Lean Steak & Marbled Steak

¥2,880(税込 ¥3,168)

A5ランク黒毛和牛ステーキ A5 Rank Wagyu Beef Steak



カラッと揚げたてジューシーな  
和牛カツをさっぱりおろしポン酢で

# 和牛カツ

Wagyu Beef Cutlet

¥2,680(税込 ¥2,948)



## 和牛の西京焼き

Grilling A Wagyu Beef with SAIKYO Miso Sauce

¥2,650(税込 ¥2,915)



## 自家製ローストビーフ

Original Roast Beef

¥2,280(税込 ¥2,508)

A5ランク黒毛和牛アラカルト A5 Rank Wagyu A La Carte





炙り和牛の  
カルパッチョサラダ  
Broiled Raw Wagyu Beef Carpaccio Salad  
¥1,680 (税込¥1,848)

温泉玉子の  
シーザーサラダ  
Caesar Salad with Hot Spring Egg  
¥880 (税込¥968)



12種類野菜の  
イタリアンサラダ  
Italian Salad of 12 Kinds Vegetables  
¥980 (税込¥1,078)

---

本日のカルパッチョ  
Today's Carpaccio  
¥1,480 (税込¥1,628)



メイン食材選べます♪

# マッシュルームの アヒージョ 海老 or ユッケ

Ajillo of Mushroom (Shrimp or Scallop)

海老 ¥1,480 (税込¥1,628)

ユッケ ¥2,680 (税込¥2,948)

※アヒージョの  
バケットは  
別売りです



フライドニョッキ ¥680 (税込¥748)

Fried Gnocchi

新鮮牛レバーのまるで生レバー刺し

Raw Beef Liver Sashimi ¥1,620 (税込¥1,782)

柔らかホルモントリッパ

Soft Hormone Tripe ¥780 (税込¥858)



クリスピーポテトフライ ¥680 (税込¥748)

Crispy French Fries

スパイシーケイジャン or ソルト or バター醤油

山形牛使用のピリ辛ウィナー炒め

Spicy sausage stir-fry using Yamagata beef ¥620 (税込¥682)

厚切りバケット (4Pieces)

Bucket (4Pieces)

¥380 (税込¥418)

ガーリックトースト (4Pieces)

Garlic Toast (4Pieces)

¥580 (税込¥638)

温製アラカルト Warm A La Carte





### 本日のチーズ

Today's Cheese

¥680 (税込 ¥748)

お任せ3種類盛りです

### チーズの盛り合わせ

Assorted Cheese

¥1,680 (税込 ¥1,848)

### モッツアレラチーズのオイル漬け

Oil-Roasted Mozzarella Cheese

¥780 (税込 ¥858)

### クリームチーズの醤油漬け

Cream Cheese Soaked in Soy Sauce

¥680 (税込 ¥748)

### A5 黒毛和牛の牛脂を使った ガーリックライス

Garlic Rice Made with A5 Japanese Black Beef Tallow

¥1,280 (税込 ¥1,408)

### 和牛の肉寿司 (一貫)

Wagyu Beef Sushi

¥550 (税込 ¥605)

### メの炙り和牛丼

Rice Bowl with Broiled Raw Wagyu Beef

鉄火 or ユッケ ¥2,380 (税込 ¥2,618)



### ピスタチオアイス

Pistachio Ice Cream

¥680 (税込 ¥748)



### 生チョコアイス

Raw Chocolate Ice Cream

¥680 (税込 ¥748)



# COURSE

## 黒毛和牛堪能コース

2 時間制飲み放題付



12 種野菜のイタリアンサラダ

Italian Salad of 12 Kinds Vegetables

本日の前菜

Today's Appetizer

黒毛和牛の炙りタルタル

Broiled Raw Wagyu Beef Tartare with Egg Yolk Thinly Sliced Style

名物！飲めるハンバーグ

お好みの味付けをお選びいただけます

おろしポン酢 or デミグラス or 自家製 燻製醤油 (温玉付)  
デミグラスチーズ or 自家製 燻製醤油のチーズのせ

Melt in your Mouth Hamburg Steak  
Ponzu Sauce with Grated radish or Smoked Soy Sauce or Demiglass  
or Demiglass Chesse or Smoked Soy Sauce with Chesse

フライドポテト

French Fries

ソルト or スパイシーケイジャン or バター醤油

黒毛和牛 赤身 & 霜降りステーキ

Lean Wagyu Beef & Marbled Wagyu Beef Steak

和牛の肉寿司

Wagyu Beef Sushi

本日のデザート

Today's Dessert

¥5,980  
(税込価格)

## 黒毛和牛づくしコース

2 時間制飲み放題付



炙り和牛のカルパッチョサラダ

Broiled Raw Wagyu Beef Carpaccio Salad

自家製ローストビーフ

Original Roast Beef

黒毛和牛の炙りタルタル

Broiled Raw Wagyu Beef Tartare with Egg Yolk Thinly Sliced Style

名物！飲めるハンバーグ

お好みの味付けをお選びいただけます

おろしポン酢 or デミグラス or 自家製 燻製醤油 (温玉付)  
デミグラスチーズ or 自家製 燻製醤油のチーズのせ

Melt in your Mouth Hamburg Steak  
Ponzu Sauce with Grated radish or Smoked Soy Sauce or Demiglass  
or Demiglass Chesse or Smoked Soy Sauce with Chesse

黒毛和牛のなめろう

Miso Based Wagyu Beef Tartar "NAMEROU"

黒毛和牛 赤身 & 霜降りステーキ

Lean Wagyu Beef & Marbled Wagyu Beef Steak

和牛の肉寿司

Wagyu Beef Sushi

本日のデザート

Today's Dessert

¥6,980  
(税込価格)

# DRINK

## BEER

- プレミアムモルツ 香るエール ————— ¥680  
The Premium Malt's Kaoru Ale (税込¥748)
- カールスバーグ ————— ¥720  
Carlsberg (税込¥792)
- オールフリー ————— ¥580  
The Premium Malt's Kaoru Ale (税込¥638)

## SOUR

- 究極の生レモンサワー ————— ¥720  
Premium Fresh Lemon Sour (税込¥792)
- 果肉グレープフルーツサワー ————— ¥680  
Pulp Grapefruit Sour (税込¥748)
- 果肉ラズベリーサワー ————— ¥680  
Fresh Raspberry Sour (税込¥748)
- 果肉キウイサワー ————— ¥680  
Fresh Kiwi Sour (税込¥748)
- ウーロンハイ ————— ¥550  
Oolong Tea Sour (税込¥605)
- ジャスミンハイ ————— ¥550  
Jasmine High (税込¥605)

## JIN & WHISKY with SODA



- ジャパニーズクラフトジン  
翠 (SUI) ジンソーダ ————— ¥680  
SUI (Japanese Craft Jin) with Soda (税込¥748)

柚子・緑茶・生姜の3つの和素材を使用した、  
日本の食事に  
よく合う清々しく香るジャパニーズジンです。

- ハイボール ————— ¥580  
Whisky with Soda (税込¥638)
- コークハイボール ————— ¥620  
Whisky with Coke (税込¥682)
- ジンジャーハイボール ————— ¥620  
Whisky with Ginger Ale (税込¥682)
- ラズベリーハイボール ————— ¥650  
Whisky with Soda and Fresh Raspberry (税込¥715)
- キウイハイボール ————— ¥650  
Whisky with Soda and Fresh Kiwi (税込¥715)
- 白州 (ソーダ or 水割り or ロック) ————— ¥1,280  
HAKUSYU Whisky (with soda, water, on the rocks) (税込¥1,408)

## SOFT DRINK

- ウーロン茶 ————— ¥380  
Oolong Tea (税込¥418)
- ジャスミン茶 ————— ¥380  
Jasmine Tea (税込¥418)
- コカ・コーラ ————— ¥380  
Coke (税込¥418)
- ジンジャーエール ————— ¥380  
Ginger Ale (税込¥418)
- オレンジジュース ————— ¥380  
Orange Juice (税込¥418)
- グレープフルーツジュース ————— ¥380  
Grapefruit Juice (税込¥418)
- 炭酸水 ————— ¥380  
Carbonated Water (税込¥418)



# COCKTAIL

## WINE

キティ	¥680
Kitty	(税込¥748)
キール	¥680
Kir	(税込¥748)
カーディナル	¥680
Cardinale	(税込¥748)
スプリッツァー	¥680
Spritzer	(税込¥748)
カリモーチョ	¥680
Kalimotxo	(税込¥748)
ミモザ	¥730
Mimosa	(税込¥803)
キールロワイヤル	¥730
Kir Royale	(税込¥803)

## VODKA

ウォッカトニック	¥680
Vodka and Tonic	(税込¥748)
ウォッカリッキー	¥680
Vodka Rickey	(税込¥748)
モスコミュール	¥680
Moscow Mule	(税込¥748)
ルシアンコーク	¥680
Russian Coke	(税込¥748)
スクリュードライバー	¥680
Screwdriver	(税込¥748)
ブルドック	¥680
Bull Dog	(税込¥748)
ブラッディーマリー	¥720
Bloody Mary	(税込¥792)

## CASSIS

カシスオレンジ	¥680
Cassis and Orange	(税込¥748)
カシスグレープフルーツ	¥680
Cassis and Grapefruit	(税込¥748)
カシスソーダ	¥680
Cassis and Soda	(税込¥748)
カシスウーロン	¥680
Cassis and Oolong Tea	(税込¥748)

## JIN

ジンバック	¥680
Gin Buck	(税込¥748)
ジンリッキー	¥680
Gin Rickey	(税込¥748)
ジントニック	¥680
Gin and Tonic	(税込¥748)
オレンジブロッサム	¥680
Orange Blossom	(税込¥748)
ジンライム	¥740
Gin and Lime	(税込¥814)

## BEER

シャンディガフ	¥680
Shandy Gaff	(税込¥748)
レッドアイ	¥780
Red Eye	(税込¥858)



カクテル Cocktail

# WINE

## 自然派ワイン

Natural Wine

スパークリング てぐみ TEGUMI

グラス ¥980  
(税込¥1,078)

ボトル 750ml ¥6,800  
(税込¥7,480)

オレンジワイン ホワイト・ラベル・ピノ・グリ

VINTELOPER PINOT GRIS

グラス ¥1,100  
(税込¥1,210)

ボトル ¥7,500  
(税込¥8,250)

## RED WINE

### 本日のグラスワイン

Today's Glass Wine

グラス ¥600(税込¥660)

### パヌール カベルネ ソーヴィニヨン

チリ/ミディアムボディ Panul Cabernet Sauvignon

グラス ¥680(税込¥748)

ボトル ¥3,400(税込¥3,740)

### クマ・オーガニック・マルベック

アルゼンチン/フルボディ CUMA organic malbec

グラス ¥720(税込¥792)

ボトル ¥3,800(税込¥4,180)

### ローガン・ワインズ・ウィマーラ・メルロー

オーストラリア/ミディアムボディ Logan Wines Weemala Merlot

グラス ¥780(税込¥858)

ボトル ¥4,200(税込¥4,620)

### パヌール レゼルバ ピノ・ノワール

チリ/ミディアムボディ Panul Reserve Pinot Noir

グラス ¥820(税込¥902)

ボトル ¥4,500(税込¥4,950)

### ホブノブ カベルネ ソーヴィニヨン

フランス/ミディアムボディ Hob Nob Cabernet Sauvignon

グラス ¥830(税込¥913)

ボトル ¥4,600(税込¥5,060)

### ヤルデン メルロー

イスラエル/フルボディ Yarden Merlot

ボトル ¥7,200(税込¥7,920)

### ルチェンテ

イタリア/フルボディ Lucente

ボトル ¥10,000(税込¥11,000)

## WHITE WINE

### 本日のグラスワイン

Today's Glass Wine

グラス ¥600(税込¥660)

### パヌール シャルドネ

チリ/辛口 Panul Chardonnay

グラス ¥680(税込¥748)

ボトル ¥3,400(税込¥3,740)

### クマ・オーガニック・トロンテス

アルゼンチン/辛口 CUMA organic torrantes

グラス ¥720(税込¥792)

ボトル ¥3,800(税込¥4,180)

### ピースポーター

ドイツ/甘口 Piesporter

グラス ¥780(税込¥858)

ボトル ¥4,200(税込¥4,620)

## SPARKLING & CHAMPAGNE

### 甲州 酵母の泡 Brut

日本 Koshu Yeast Foam Brut

グラス ¥800(税込¥880)

ボトル ¥4,000(税込¥4,400)

### ランブルスコセッコ

イタリア Lambrusco Seco

ボトル ¥4,000(税込¥4,400)

### モンテス・スパークリング・エンジェル・ブリュット

チリ Montes Sparkling Angel Brut

ボトル ¥5,500(税込¥6,050)

### モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル

フランス Moet & Chandon Moet Imperial

ボトル ¥10,000(税込¥11,000)