

お肉が焼きあがるまでに・・・前菜料理

自慢のお肉達を使って仕上げた前菜の盛り合わせ <u>”シャルキュトリー”</u>	¥ 2,700
・・・ 1/2	¥ 1,700
ゆっくり熟成させた中勢以の肉を更に1ヶ月の時間をかけて仕上げた <u>”熟成牛の牛ハム”</u>	¥ 2,600
・・・ 1/2	¥ 1,600
自家製の <u>”ピクルス”</u>	¥ 500
ボリューム満点 <u>”中勢以のサラダ”</u>	¥ 1,200

ステーキのお供に、箸休めに・・・やさしい料理

北海道の村上農場や千葉の農家さんが育てたジャガイモの熱々 <u>”フライドポテト”</u>	¥ 800
ふわふわトロトロみんな大好き <u>”マッシュポテト”</u>	¥ 800
北店で販売しているリンゴ酢を使った <u>”キャロットラペ”</u>	¥ 800

みんな大好き・・・炭水化物

千葉の米農家さんが育てた <u>”白飯”</u> と京都の味噌を使った <u>”味噌汁”</u>	¥ 400
--	-------

甘味

自家製アイスクリームと奈良県吉野嘉兵衛番茶	¥ 700
-----------------------	-------

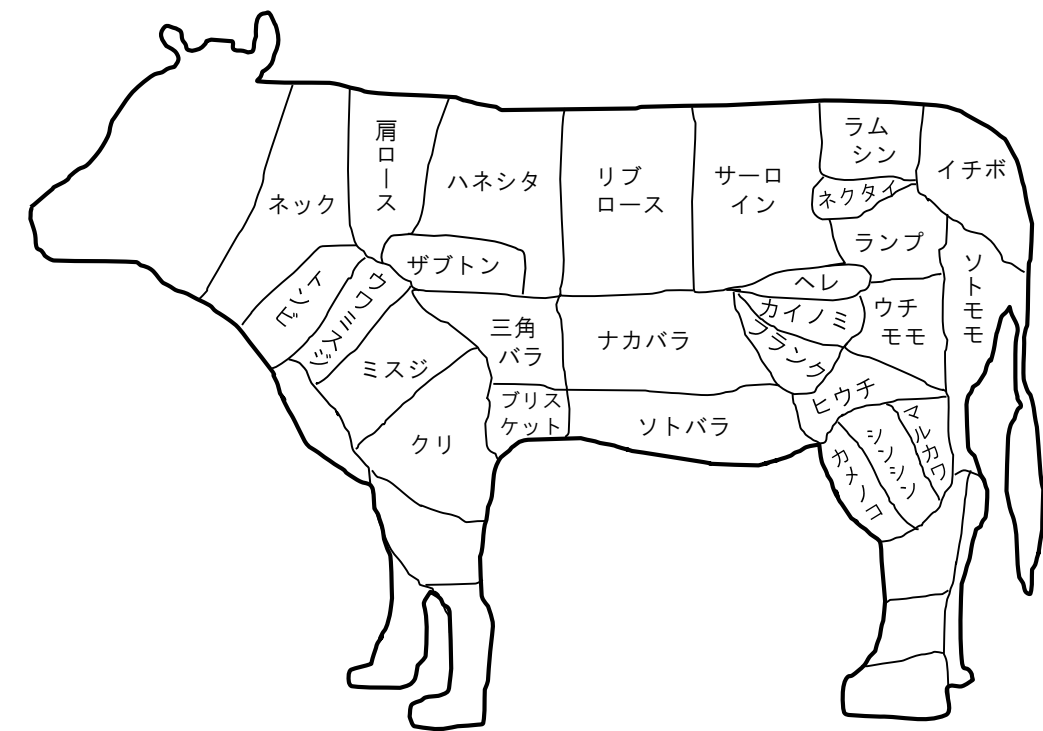
熟成牛のステーキ

ショーケースからお好きな部位をお選いただき、
絶妙な焼き加減で中勢以の熟成肉の味を存分に堪能して下さい。

(調理代金として精肉店のお肉の1.3倍の料金をご用意致します。)

※コンディメントもご用意しております。

- ①本わさび+特選しょうゆ、・・・ ¥400
- ②ゆずこしょう、③マスタード、④特製レフォール(山わさび) 各 ¥200



牛以外のメインディッシュ

<u>”厳選豚のコース(前菜・豚のグリル・白飯・味噌汁付)”</u>	¥ 2,500
------------------------------------	---------

・熟成牛 お昼のプリフィクスコース

(※お選びいただいた部位、量により、金額が変わります。)

本日のアミューズ
+
シャルキトリーの盛り合せ
+
一品料理
+
メインディッシュ

店頭ショーケースより
お好みの部位と量をお選びください。
※ 精肉店の料金の 1.3倍の料金 を頂戴致します

+
ご飯もの

お肉の価格 + ￥3,000

