

# ヘルシーな赤身なのに驚くほど柔らかく

**黒毛和牛赤身炭火焼Dステーキ** 150g¥2,500 / 200g¥3,300 / 250g¥3,900 / 350g¥5,300 / 450g¥6,600

※(表記のグラムはすべて焼き上がりの重さです)

- ◆お好みのグラム(焼き上がりの重さ)の黒毛和牛モモ肉のステーキです。Dカット処理することで軟らかくジューシーに焼きあげました。
- ◆キノコソースと赤ピーマン・パクチーソースの2種類が付きます。



**大塚牛赤身ロース炭火焼ステーキ** 120g¥2,500 / 200g¥3,800 / 300g¥5,500

- ◆大塚牛は黒毛和種とブラックアンガス種をかけ合わせた牛で、自然の中で放牧されて育つ為、脂っこくない肉質です。Dカット処理することでさらに柔らかく焼きあがります。
- ◆キノコソースと赤ピーマン・パクチーの2種類が付きます。



**仔羊の炭火焼** ¥2,500 ※1本 ¥1,200で追加して頂けます。

- ◆骨付き仔羊を羊乳に漬け臭みを無くしミルクーに仕上げています。
- ◆羊乳ソースと香草ソースの2種類が付きます。



**鴨の炭火焼** ¥2,900

- ◆ハンガリー産 仔鴨胸肉一枚(約200g)をDカット処理することで肉質が柔らかくなり、塊でも召し上がって頂けます。
- ◆オレンジ・実山椒ソースが付きます。



**セット** 上記4種のお肉にプラス¥1,300で追加していただけます。

◆レギュラーセット



+



泉州水茄子のマリネサラダ



パン



リノピラフ

◆2種類の野菜セット  
(右の3種の野菜から2種お選びください)



+



泉州水茄子のマリネサラダ



ルッコラのたっぷりサラダ



圧力蒸し煮した甘いトウモロコシ アンチョビバター添え