

美味しい お肉とご飯



当店のお米は日本一の米どころ新潟県の
「魚沼産コシヒカリ 特A米」を使用し
羽釜で炊いた熱々のごはんをご提供致します。
お客様に「安心・安全」な美味しさと
もっと身近に感じて頂けるお店を目指します。



お箸で食べる
ステーキとハンバーグ



羽釜で炊いた
アツアツご飯



話題の
ハンバーグセット



炭火焼きハンバーグと
釜炊きアツアツご飯

ステーキ&ハンバーグ / お得なコンボセット

セット内容 釜炊きご飯 お好み自由 + 生ハムサラダ + みそ汁 or コンスープ + 食後のコーヒー 紅茶



バンケット
木鼓判

バンケットステーキ & ハンバーグコンボセット 2,280円 税込



セット内容 釜炊きご飯 お好み自由 + 生ハムサラダ + みそ汁 or コンスープ + 食後のコーヒー 紅茶

お箸でお肉を転がして
お好みの焼き加減で
お召し上がりください!

デザートセット +330円
チーズケーキ or プランマンジュ



国産サーロインステーキ & ハンバーグコンボセット
釜炊きご飯 生ハムサラダ
みそ汁 or コンスープ 食後のコーヒー **3,380円 税込**



国産フィレステーキ & ハンバーグコンボセット
釜炊きご飯 生ハムサラダ
みそ汁 or コンスープ 食後のコーヒー **4,280円 税込**



黒毛和牛ももステーキ & ハンバーグコンボセット
釜炊きご飯 生ハムサラダ
みそ汁 or コンスープ 食後のコーヒー **3,280円 税込**



黒毛和牛フィレステーキ & ハンバーグコンボセット
釜炊きご飯 生ハムサラダ
みそ汁 or コンスープ 食後のコーヒー **5,880円 税込**

 **国産サーロイン** お肉の特徴を一言でキャッチコピーとしてお申込可
 **国産フィレ** お肉の特徴を一言でキャッチコピーとしてお申込可
 **黒毛和牛フィレ** お肉の特徴を一言でキャッチコピーとしてお申込可
 **黒毛和牛もも** お肉の特徴を一言でキャッチコピーとしてお申込可

こたおりとオアフメ



釜炊きご飯 おかわり自由

日本一の米どころ新潟県の「魚沼産コシヒカリ 特A米」を使用し、羽釜で炊いた熱々のごはんをご提供致します。



九州産黒毛和牛 ステーキ

日本一の米どころ新潟県の「魚沼産コシヒカリ 特A米」を使用し、羽釜で炊いた熱々のごはんをご提供致します。



肉の旨味を感じる ハンバーグ

日本一の米どころ新潟県の「魚沼産コシヒカリ 特A米」を使用し、羽釜で炊いた熱々のごはんをご提供致します。

自家製 ソース&薬味



ステーキソース・薬味は5種類

- オリジナルソース：程よい酸味と玉ねぎの甘みを感じるソース
- おろしポン酢：大根おろしと自家製ポン酢の相性は抜群
- サルサヴェルデ：パセリをベースにアンチョビやニンニク、オリーブオイルなどを加えたフレッシュかつ深みのある味わい
- バーボンBBQ：ピリッとくるスパイスがアクセントとなり、奥深く華やかな風味
- 白トリュフの匂い：深みのある味わいと、恍惚と芳香な香りがアクセント

ハンバーグソース・薬味は6種類

- オリジナルソース：程よい酸味と玉ねぎの甘みを感じるソース
- おろしポン酢：大根おろしと自家製ポン酢の相性は抜群
- 麻痺湯：辛さは控えめで、香ばしい風味やサクサク食感
- ねぎ味噌：濃厚なコクのあるネギ味噌とピリッとした辛み
- 青唐辛子醤油漬け：軟らかい食感とじんわり来る深い辛味がクセになる
- 白トリュフの匂い：深みのある味わいと、恍惚と芳香な香りがアクセント

コンボメニューと一緒に おすすめです！



バンケットステーキサラダ

サーロインステーキを低温調理し、「大葉・大根おろし」とあっさり楽しめる逸品

2200税込円



バーニャカウダ

自家製バーニャソースが美味しくて野菜の取り合いに注意

880税込円



オニオンクラタンヌー

玉ねぎをアメ色になるまで弱火でじっくり炒め、グイヨンと煮込んだクラタンヌー

840税込円



追加ハンバーグ

倉いしん坊の方に嬉しい追加用のハンバーグ！

480税込円

釜炊きご飯に合うハンバーグ



ハンバーグ ハンバーグセット 1,980円 税込

ご飯がススム、旨味こぼれるハンバーグ

ハンバーグ4個目からの追加は +580円 vvzzzzzz

セット内容

釜炊きご飯

+ 生ハムサラダ

+ 蘭王

+ みそ汁 or コーンスープ

ご案内

3個まで同一料金。アツアツのハンバーグを楽しんで欲しい、最初に2個ご提供致します。
3個目のおかおきを希望のお客様は早めにお声かけください。(お時間いただく場合がございます)

ハンバーグソース・薬味は6種類

オリジナルソース：程よい酸味と玉ねぎの甘みを感じるソース

おとしポン酢：大根おとしと自家製ポン酢の相性は抜群

麻痺湯：辛さは控えめで、香ばしい風味やサクサク食感

ねぎ味噌：濃厚なコクのあるネギ味噌とピリッとした辛み

青唐辛子醤油漬け：軟らかい食感とじんわり来る深い辛味がクセになる

白トリュフの匂い：深みのある味わいと、恍惚と芳香な香りがアクセント

トッピング

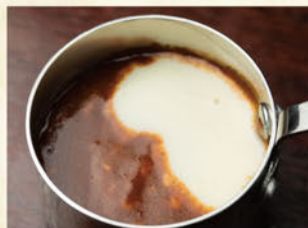
あなた流にさらに美味しく



デミチーズソース
トッピング



デミクラソース 100円



デミチーズソース 200円



デザートセット +330円
チーズケーキ or プランマンジェ

ステーキ



バンケット ステーキ 《単品》

当店が厳選したサーロイン部位のステーキ
サーロインですが、あっさりとお楽しみ頂けます
焼き加減はレアがオススメ!

100g 1,280円 / 150g 1,740円 / 200g 2,200円

ディナーセット 780円

釜炊きご飯

+ 生ハムサラダ

+ みそ汁 or
コーンスープ

+ 食後の コーヒー
紅茶



国産サーロインステーキ 《単品》

100g 2,380円 / 150g 3,380円 / 200g 4,400円



国産フィレステーキ 《単品》

100g 3,280円 / 150g 4,680円 / 200g 5,940円



黒毛和牛フィレステーキ 《単品》

100g 4,680円 / 150g 6,980円



黒毛和牛ももステーキ 《単品》

100g 2,080円 / 150g 2,980円 / 200g 3,880円

ステーキソース・薬味は5種類

オリジナルソース：程よい酸味と玉ねぎの甘みを感じるソース

おろしポン酢：大根おろしと自家製ポン酢の相性は抜群

サルサヴェレテ：パセリをベースにアンチョビやニンニク

オリーブオイルなどを加えたフレッシュかつ深みのある味わい

バーボンBBQ：ピリッとくるスパイスがアクセントとなり、
奥深く華やかな風味

白トリュフの匂い：深みのある味わいと、

恍惚で芳香な香りがアクセント

アラカルト・デザート



バンケットステーキサラダ 2,200円



バーニャカウダ 880円



生ハムサラダ 1,200円



カルパッチョサラダ 1,430円



野菜サラダ 780円



ハニークリームチーズ 740円



パテ・ド・カンパニョ 840円



生ハムの盛り合わせ 840円



コーンポタージュ 680円



オニオンラタンズ 840円



チーズケーキ 550円



パンナコッタ 550円

ディナーコース



《当日注文OK!》3人前から4人前
 4人で注文すると1人前3500円!!
 がっつり肉盛りと
 釜炊きほくほくご飯の満腹コース 14,000円
 バンケットステーキ / 栗豚ロースト / 鶏肉ロースト
 ソーセージ / ハンバーグ / 野菜サラダ / スーパ / シャルキュトリ
 ライス or スーパ / 7時デザート / コーヒー



《前日までの予約》
 本格的な食材を使用した
 ラクジュアリーコース 12,000円



《当日注文OK!》
 一度で二度美味しい!ステーキの食べ比べと
 ふっくらご飯のA5黒毛和牛むつまじコース 6,800円
 A5黒毛和牛 & バンケットステーキ
 シャルキュトリ / フレッシュサラダ / コーンポタージュスーパ
 カボチャと前玉のオープン焼き / A5黒毛和牛むつまじ
 幸日のデザート / コーヒー or 紅茶



《当日注文OK!》
 迷ったらこれ!
 肉メイン三種を堪能する極旨コース 8,800円
 A5黒毛和牛 & 国産フィレステーキ & バンケットハンバーグ
 シャルキュトリ / フレッシュサラダ / オニオンラタンズスーパ
 カボチャと前玉のオープン焼き / A5黒毛和牛むつまじ
 幸日のデザート / コーヒー or 紅茶



《前日までの予約》
 本音トークや秘密トーク大歓迎!
 個室確定の女子会セット 3,980円

ネット予約限定
 コースもございます