

ステーキ &
ハンバーグのお店
バンケット
Steak & Hamburg Steak



フィレ×出汁 =究極の旨味

日本が誇る食材を、日本の伝統の食文化“お出汁”と一緒に。

お出汁をかける時の香りに、お肉の上質さに深い旨味。全ての食材・調理にこだわり、皆様に和食の素晴らしさと食の幸せを感じられるようなお料理をおもてなしいたします。

※写真はイメージです。実際はお肉をカットしてご提供します。※実際は鍋を高温に熱してご提供しますので、素手で触らないようご注意ください。



**旨み成分引き立つ
自家製昆布だし**

当店でお出しする出汁は毎日丁寧にひいた昆布出汁を使用しております。旨み成分である『グルタミン酸』を豊富に含み、上品で雑味の無い味わいに仕上げてあります。また、『イノシン酸』を含む国産牛フィレとの相乗効果で味を引き立て奥深い味わいをお楽しみいただけます。



自家製薬味
唐辛子の旨味、油のコクにジャコ製の麻痺。
麻痺
唐辛子の旨味、油のコクにジャコ製の麻痺。
青唐辛子醤油漬
不二家醤油の少し甘くコクのある醤油に青唐辛子を漬け込んだ旨味と辛味の相乗効果。
ねぎ味噌
葱にゆつくり火を入れ甘みを引き出し、独自の配合の味噌、胡麻油で香りよく仕上げました。

**超希少部位
国産牛フィレ肉**

一頭の牛から3%しか取れない超希少部位・フィレの柔らかさは牛肉史上最高。肉の女王とも呼ばれるフィレは、脂肪が少なく低カロリーで、多くのビタミン・ミネラルが含まれているのが特徴です。フィレの肉質はきめ細かく舌触りもまろやか。赤身のほんのりとしたクセのない甘みも感じられる、まさに非の打ち所がない部位といえます。



**濃厚なブランド卵
蘭王醤油漬**

九州のブランド卵『蘭王』は、濃いオレンジ色の艶のある黄身で、味の濃さ、深いコクが特徴です。植物性たんぱく質などを配合した専用飼料で飼育した、健康な親鶏から生産しており、抗生物質は一切使わず、細菌感染を防いでいる安全な卵です。この『蘭王』を、独自にブレンドした醤油だれに約半日漬けております。



和食の要 自家製味噌汁・お漬物

その日に仕入れた旬のお野菜をふんだんに使った『味噌汁』に、昆布などと共に自家で漬けた『お漬物』。代表的な日本料理であるこれらは、食欲増進を促すと共に、たんぱく質や乳酸菌などの生きた菌を腸に届け消化を助けてくれます。また人々が不足しがちな栄養素や食物繊維を補給でき、豊かな食事を提供いたします。



**羽釜で炊いた
炊き立て釜ご飯**

国内有数の米所から厳選されたブランド米を店内の羽釜で炊き上げております。熱伝導率の良い羽釜で炊くことで、金全体に熱が伝わり、炊きムラのない均一な炊きあがりになります。また、羽釜の形状による激しい熱対流が米を踊らせて、粒だちがよく歯ごたえのあるシャッキリとしたご飯に炊きあがりします。



set menu
セットメニュー



Domestically-produced beef "fillet" broth steak set
国産牛フィレ肉の出汁ステーキセット

釜炊きご飯 / 味噌汁 / サラダ / 蘭王醤油漬け / お漬物
pot-cooked rice/miso soup/salad/soy-marinated egg/pickles

国産牛フィレ肉とお出汁両方の旨味、熱々の陶皿にお出汁をかけることで一気に広がる柑橘の香りを同時にお楽しみください。わさび、からし、専用の薬味やお野菜とご一緒に、少しずつ味を変えながら楽しむことができます。

ステーキの量をお選びください。

100g / 2,500円 150g / 3,200円 200g / 3,900円



※写真はイメージです。実際はお肉をカットしてご提供します。



究極の旨味をさらに楽しむ

和とワインのマリアージュで大人な楽しみ方を。詳しくは別紙のワインリストまたはスタッフへお申し付けください。

ソムリエ厳選ワイン ———— グラス / 800円～

ノンアルコールワイン ———— グラス / 700円



Grille a hamburg steak over charcoal fire set domestically-produced beef "fillet", chestnut pork

国産牛フィレ肉と栗豚の炭火焼ハンバーグセット
1個 / 120g

釜炊きご飯 / 味噌汁 or コンソメスープ
サラダ / 蘭王醤油漬け / お漬物
pot-cooked rice/miso soup or consomme soup
salad/soy-marinated egg/pickles

1個 / 1,480円

2個 / 1,980円

3個 / 2,480円



Domestically-produced beef "fillet" steak set

国産牛フィレ肉ステーキセット

釜炊きご飯 / 味噌汁 or コンソメスープ
サラダ / 蘭王醤油漬け / お漬物
pot-cooked rice/miso soup or consomme soup
salad/soy-marinated egg/pickles

100g / 2,500円

150g / 3,200円

200g / 3,900円

Dessert Set

ランチデザートセット

デザート+コーヒー or 紅茶
dessert+coffee or tea

600円

A



B



A

Cheese Cake
チーズケーキ

B

Blancmange
ブランマンジェ

+

A

Coffee (HOT or ICE)
コーヒー(ホット / アイス)

B

Tea (HOT or ICE)
紅茶(ホット / アイス)

A la carte
アラカルト

Assorted prosciutto
生ハム盛り合わせ

1,100円

Assorted three types of cheese
おすすめチーズ 3種

1,200円

Onion gratin soup
オニオングラタンスープ

980円

Bagna cauda
バーニャカウダ

980円

Honey-cream-cheese canape
ハニークリームチーズのカナッペ

880円

Garlic rice
ガーリックライス

980円

drink menu
ドリンクメニュー

wine
ワイン

White wine/Red wine
白ワイン/赤ワイン 800円~
ワインリストは別紙をご覧ください。

Sparkling wine
スパークリングワイン 900円~

Non-alcoholic white wine
ノンアルコール白ワイン 700円

Non-alcoholic red wine
ノンアルコール赤ワイン 700円

beer
ビール

Premium malt's
プレミアムモルツ 700円

Brasserie de Vezelay Blanche
ヴラストリードヴェズレー ブランシェ 1500円
オレンジビールなど柑橘系の上品な香りと控えめな苦みと酸味

Inedit
イネディット 1300円
シャンパンのような泡感、フルーティな香り

Guinness™ Extra Stout
ギネスオリジナルエクストラタウト 900円
ローストの香り、キレのある爽やかな苦みにフルーツの風味

All free ~non-alcoholic beer~
オールフリー 500円

brandy&umeshu
ブランデー / 梅酒

Hennessy
ヘネシー 680円

Plum Liqueur
梅酒 500円

whisky
ウイスキー

Kaku
角 480円

Chita
知多 780円

Yoichi
余市 780円

The Macallan 12 Years Old
マッカラン12年 1400円

original craft sour
オリジナルサワー

Orange craft sour
オレンジ 700円

Lemon craft sour
レモン 700円

Grapefruit craft sour
グレープフルーツ 700円

cocktail
カクテル

Cassis soda
カシスソーダ 780円

Cassis orange
カシスオレンジ 780円

Gin tonic
ジントニック 780円

Bitter orange (beer+orange juice)
ビターオレンジ (ビール+オレンジ) 780円

Shandygaff (beer+ginger ale)
シャンディガフ (ビール+ジンジャー) 780円

Diesel (beer+cola)
ディーゼル (ビール+コーラ) 780円

Kitty (red wine+ginger ale)
キティ (赤ワイン+ジンジャー) 780円

Operator (red wine+ginger ale)
オペレーター (白ワイン+ジンジャー) 780円

non-alcohol cocktail
ノンアルコールカクテル

Salatoga cooler (ginger ale+lime)
サラトガクーラー (ジンジャー+ライム) 500円

Russian heart (ginger ale+grapefruit juice)
ロシアンハート (ジンジャー+グレープフルーツジュース) 500円

soft drink
ソフトドリンク

Frozen pineapple soda
シャリ美味パインソーダ 550円
パイナップルに含まれている酵素が、お肉を食べた後や飲みすぎた時の消化吸収をサポートしてくれます

Organic ginger ale
オーガニックジンジャーエール 550円

Cranberry juice
クランベリージュース 480円

100% grapefruit juice
100%グレープフルーツジュース 480円

100% orange juice
100%オレンジジュース 480円

100% apple juice
100%アップルジュース 480円

Cola
コーラ 480円

Black oolong tea
黒烏龍茶 480円

Coffee (HOT/ICE)
コーヒー (ホット/アイス) 480円

Tea -mighty leaf- (HOT)
紅茶 -マイティリーフ- (ホット) 480円

Perrier
ペリエ 550円