

Dinner Menu 《アラカルト》

◆ NIKUYOROZU 名物 純生肉

純生 牛刺し 2 点盛	1980
純生 皿ユッケ	1580
純生 牛カルパッチョトリュフ風味	1680

◆ 前 菜

おすすめ前菜盛り合わせ	1400
お肉の前菜盛り合わせ	1880
フランス産生ハム	900
白レバーのパテ	700
自家製パテ・ド・カンパーニュ	700
地豚のリエット	700
きゅうりの辛子漬け	500
オリジナルピクルス	500
オリーブとスモモのピンチョス	600
あんずのチーズ白和え	500
チーズ盛り合わせ	1980

◆ 原始 かまど焼

薪焼きローストビーフ	1980
焼き野菜の盛り合わせ	1500
薪焼きすき	1580

本日のおすすめ (別紙にて)

◆ サラダ

玉子ドレッシングのサラダ	800
生ハムのシーザーサラダ	1000

◆ 温 菜

青のりのゼッポリ	600
リブとろ焼しゃぶ	980
すじ煮込み	700
トリュフ塩ポテトフライ	700
小柱とチェリートマトのオープンオムレツ	780

◆ ご飯もの

牛とマッシュルームの土鍋ご飯	
1 合	1580
1 週間煮込んだボロネーゼ	1780

◆ デザート

薪焼きチーズケーキ	680
自由が丘 AmiConoさんのジェラート	500

価格は税込み、お通し代 500 円
お会計はお席でお願い致します。

当店は「認定生食用食肉取扱」の許可を取得しており、ご提供に万全を期しておりますが、お子様やご高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は、食肉の生食をお控えくださいませ。

Lunch Menu 《アラカルト》

平日限定

国産牛ランプステーキランチ 120g 1,200円

◆原始かまど焼（サラダ・ライス・スープ付き）

オリーブ牛もも肉 120g	1,900
ひこま豚肩ロース 180g	1,400
讃岐コーチン鶏もも 180g	1,400

※お肉の増量は60gずつ承ります。

◆盛り合わせ（サラダ・ライス・スープ付き）

和牛もも 80g & 豚肩ロース 100g	2,200
和牛もも 80g & 地鶏もも 100g	1,800
豚肩ロース 100g & 地鶏もも 100g	1,930
和牛もも & 豚肩ロース & 地鶏もも	2,980

◆トッピング・おつまみ

純生 小皿ユッケ	500
純生 小皿肉刺し	400
鹿ソーセージ 1本	300

※ライスは全て大盛り無料

価格は税込み、
お会計はお席でお願い致します。

当店は「認定生食用食肉取扱」の許可を取得しており、ご提供に万全を期しておりますが、お子様や高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は、食肉の生食をお控えくださいませ。