

## Dinner Menu 《アラカルト》

### ◆NIKUYOROZU 名物 純生肉

純生 皿ユッケ	1300
純生 白い牛カルパッチョ	1500
純生 牛刺しモモ	1000
純生 牛刺しロース	1100
純生 牛刺し 2 点盛	2000

### ◆前菜

おすすめ前菜盛り合わせ(2人前)	1800
季節のチーズ白和え	500
料理長厳選!本日のサラミ	500
自家製パテドカンパーニュ	700
こだわりのスペイン産生ハム	900
とろけるブッラータチーズ	1600
チーズ 3 種盛	2100

### ◆原始 かまど焼

和牛の薪焼ローストビーフ	2000
香川県産オリーブ牛 内ヒラ	2400
香川県産オリーブ牛 肩ロース	3000
香川県産オリーブ牛 クラシタ	3600

※その他ご提供内容は仕入れ状況によって異なりますので、店内別紙にてご案内しております。

### ◆箸休め

きゅうりからし漬け	500
いろいろ野菜のピクルス	500

### ◆サラダ

自家製玉子ドレッシングの葉っぱサラダ 800

### ◆温菜

オリーブ牛のあったか牛すじポン酢	600
牛とろ椀しゃぶ	1000
蝦夷鹿の粗挽きソーセージ	800
トリュフ塩の厚切りポテトフライ	600

### ◆ご飯もの

1 週間煮込んだ至極のボロネーゼ	1800
牛とマッシュルームの土鍋ご飯	1600
西京味噌と大葉のお味噌汁	300
本日のお味噌汁	300

### ◆デザート

自家製薪焼きチーズケーキ	600
自由が丘AmiConoさんのジェラート 1 種 350 / 2 種盛 650	

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。

## Lunch Menu 《アラカルト》

### ◆原始かまど焼き

香川県小豆島産オリーブ牛A5 《80g / 120g》

- ・内ヒラ(もも) 赤身で柔らか 1400 / 2100
- ・肩ロース 程よい脂、旨み 1800 / 2700
- ・クラシタ サシ入り特上ロース 2200 / 3300

北海道産 ひこま豚肩ロース 900 / 1300

但馬産 鹿ロース 1750 / 2600

※その他仕入れ状況により様々な和牛、ジビエなどを取り揃えております。

◆ランチセット (ライス + ミニサラダ + 味噌汁) 300

### ◆一品料理

玉子ドレッシングサラダ 800 ハーフ 500

純生 ミニ皿ユッケ 1300 ハーフ 800

純生 ミニ牛カルパッチョ 1500 ハーフ 900

厚切りポテトフライ 600

エゾシカソーセージ 1本 300

### ◆ご飯もの

和牛スジカレー 900

1週間煮込んだ至極のボロネーゼ 1800

牛とマッシュルームの土鍋ご飯 1合 1600

### ◆デザート

自家製薪焼き一口チーズケーキ 300

自由が丘 AmiCono さんのジェラート 1種 350 / 2種 650

※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。