

Dinner Menu 《アラカルト》

◆NIKUYOROZU 名物 純生肉

純生 皿ユッケ	1800
純生 白い牛カルパッチョ	2200
純生 牛刺し二点盛	2000

◆前菜

季節の前菜盛り合わせ	2000
厳選 本日のサラミ	700
こだわりの生ハム	1200
自家製パテドカンパーニュ	1000
とろけるブッラータチーズ	2000

◆原始 かまど焼

厳選 黒毛和牛うちもも	3000
オリーブ牛 肩ロース	4000
オリーブ牛 特上ロース	5000
蝦夷鹿 ロース	3800
みかん猪 肩ロース	2800

※仕入れの状況によって異なります。
当日別紙にて案内しております

◆箸休め

胡瓜辛子漬け	500
いろいろ野菜のピクルス	500

◆サラダ

玉子ドレッシングサラダ	1000
-------------	------

◆温菜

薪焼 ローストビーフ	2200
リブとろ焼しゃぶ	1100
蝦夷鹿のソーセージ	1000
トリュフ塩の厚切りポテトフライ	700

◆ご飯もの

1週間煮込んだ至極のボロネーゼ	2000
和牛と六甲シャンピニオンの土鍋ご飯	2200

◆デザート

薪焼 バスクチーズケーキ	800
Ami Conoさんのジェラート	
1種 350 / 2種 650	

※ディナータイムはテーブルチャージ料として
お1人様 ¥1000(アミューズ付)を頂戴して
おります。

※コース料金はテーブルチャージ料込みの価格
となっております。

Lunch Menu 《アラカルト》

◆原始かまど焼き

黒毛和牛A5《120g》

- ・ 厳選 内もも [赤身で柔らか] …………… 3000
- ・ オリーブ牛 肩ロース [歯切れよく旨みが強い] …… 4000
- ・ オリーブ牛 クラシタ [サシ入りで柔らかい] …… 5000

- ・ オリーブ夢豚 肩ロース…………… 1600
- ・ 蝦夷鹿 ロース…………… 3300

※その他、様々な和牛やジビエなどを取り揃えております。

◆ランチセット (ライス + サラダ + 味噌汁 + 香の物) … 600

◆一品料理

- 玉子ドレッシングのサラダ…………… ハーフサイズ 500 / フル 1000
- 純生 皿ユッケ…………… ハーフサイズ 1000 / フル 1800
- 純生 白い牛カルパッチョ…………… ハーフサイズ 1200 / フル 2200
- 厚切りポテトフライ…………… 700
- 蝦夷鹿ソーセージ一本…………… 500

◆ご飯もの

- 1 週間煮込んだ至極のボロネーゼ…………… 1800
- 和牛と六甲シャンピニオンの土鍋ご飯…………… 2200

◆デザート

- 薪焼 1口バスクチーズケーキ…………… 300
- AmiCono さんのジェラート…………… 1種 350 / 2種 650