

Dinner

NIKUYOROZU コース

《 原始かまど焼 一種 6,600 円 (税込) 》

《 原始かまど焼 二種 7,700 円 (税込) 》

純生 肉刺

本日の前菜盛り合わせ

薪焼 ローストビーフ

リブとろ焼しゃぶ

サラダ

原始かまど焼

かまど焼は以下よりお選びください

- ・ 厳選黒毛和牛 うちもも
- ・ オリーブ牛 肩ロース (+500 円)
- ・ オリーブ牛 特上ロース (+1000 円)
- ・ 厳選黒毛和牛フィレ (+2500 円)
- ・ 蝦夷鹿 ロース (+500 円)
- ・ 猪 肩ロース
- ・ 鴨 ロース
- ・ ラム 肩ロース

※グループ様単位でのご選択をお願いしております。

牛と六甲シャンピニオンの土鍋ご飯

(おつまみセットに変更できます)

デザート

その他、仕入れの状況により変わることがございます。
※コース料理はテーブルチャージ込みの価格となります。

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

NIKUYOROZU ランチコース

原始かまど焼 1種 3,600円(税込)

原始かまど焼 2種 4,500円(税込)

本日の前菜盛り合わせ

自家製玉子ドレッシングサラダ

薪焼 ローストビーフ

原始かまど焼

～下記よりグループ様単位でお選びいただけます～

- ・地豚 肩ロース
- ・地鶏 モモ
- ・黒毛和牛 うちもも (+500円)
- ・猪 肩ロース (+500円)
- ・合鴨 ロース (+500円)
- ・ラム 肩ロース (+500円)
- ・蝦夷鹿 ロース (+1000円)
- ・オリーブ牛 肩ロース (+1000円)
- ・オリーブ牛 特上ロース (+1500円)
- ・黒毛和牛 フィレ (+3300円)

🍷のご飯

土鍋ご飯に変更できます(+500円)

※炊き上がりに30分程かかります。

デザート