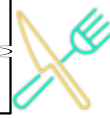




# NIKU MENU



メイン肉料理は  
混雑時、提供に40分以上  
かかる場合がございます。~

🍴 今日は何肉食べる？ 🍴



—北海道産—  
**1 牛フィレ&リブロース コンビステーキ** 合計350g 4,130  
 一皿で牛の食べ比べ！  
 塩とオリーブオイル、レモンとジャガイモのピュレと

—特選—  
**2 和牛しんたまのステーキ** 2,880 (1680)  
 ~シンプルに焼き上げました~

—北海道産—  
**3 蝦夷鹿のステーキ** 1,980 (1100)  
 今日はジビエにしよう  
 ~カシスの赤ワインソース~

—青森県産—  
**4 津軽鴨ロースのローストと 長ネギのコンフィ** 2,380  
 ~リング風味の鴨のフォンのソース~

**5 シュークルート盛り合わせ** 2,580  
 自家製お肉料理バラエティ  
 鴨コンフィ・塩豚・ソーセージ・ベーコン

**6 炭香る鴨もも肉のコンフィ** 1,780  
 炭火香る鴨もも肉一本~焼き葱と~

**7 月替わりおすすめ肉料理** 時価ASK  
 今月のシェフ渾身の肉料理はスタッフ、黒板にて~

## 🍲旬ものや定番温菜料理🍲

—“自家製オイルサーディン”—

**真イワシのオープン焼き** 890  
 —じゃがいものピュレとパプリカの煮込み—

**水ナスのビールフリット** 800 (480)  
 —生ハムを乗せて—

**とろろ芋のクレープグラタン** 980 (480)  
 —キノコのクリームソース—

**ガーリックシュリンプと にんにく、玉ねぎのロースト** 980 (490)  
 —ココナッツソースで—

トトロロ

**牛ホホ肉のビール煮込み** 1680 (880)

—稲わら香を付けた—

**アスパラガスのグラタン** 1180 (680)  
 —白ワインと卵のクリームソース、生ハムチップスと—

**アンチョビキャベツ** 650 (450)

**トリュフじゃがバターエッグ** 780 (450)

★シェフお手製今月のお惣菜  
**砂肝とレタスのバジル焼き** 890  
 —自家製塩ライム風味—

※値段表記(000)はお一人様限定サイズ料金です