

Niku MENU

Let's select

～メイン肉料理は
混雑時、提供に45分以上かかる場合がございます～



～よくばり～

A 牛フィレ&カイノミ W赤身ステーキ
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ドフィンワと 4,980

～青森県産～

D 津軽鴨 ロースの長ネギのコンフィ 3,180
～リンゴ風味の鴨のフォンのソース～ (1680)

～北海道産～

B 蝦夷鹿のステーキ 2680
～カシスの赤ワインソース～ (1680)
※部位は入荷により変わります

E シュークルート盛り合わせ 2,680
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

～特選～

C 和牛内もも肉のステーキ 3,080
～シンプルに焼き上げました～ (1980)

“国産牛”

F 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 2,200
ジャガイモの付け合わせ (1100)

その他おすすめ肉料理は黒板にて

時価ASK

旬ものや温菜料理

“骨付き”

鴨もも肉のコンフィ 1,780
～焼きネギと炭の香り～

白ハマグリと旬野菜の、白ワイン蒸し

～燻製パプリカパウダー～ 2ケ～ 800～

“旬のおすすめ”

ホタルイカとピーツニョッキ、セリと生サクラエビのソース 1280 (700)
～アーモンド風味～ ※貝出汁使用

“ピストロの味”

アスパラガスソテーとベーコンのなめらかフラン 1100
～ホワイトチーズソース～

“生ハムブイヨンで炊いた”

たけのこのバターソテー 1000 (550)
～フォアグラトリュフ風味のソース～

あおさのゼッポリーニ

～風味豊かなもちもちピザスナック～ 650 (450)

温、春キャベツとアンチョビマヨ

～自家製のアンチョビマヨネーズ～ 650 (450)

アンチョビポテト

～長時間ローストした男爵芋～ 650 (450)

※値段表記(000)はお一人様限定サイズ料金です