

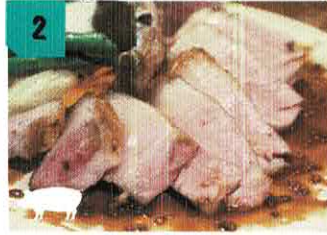


# NIKU MENU



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。

🍴 今日は何肉食べよう? 🍴



## 1 Tボーンステーキ

一骨込みで  
約500g

シンプルに塩、レモン、オリーブオイルで 5,480

一日限定3食!!!

## 2 松阪ポークのロースト

2,980

赤ワインヴィネガーとマスタードのソースで  
~パイナップルのローストと薬で焼き上げます~

## 3 シュークルート盛り合わせ

自家製お肉料理バラエティ 2,580

鴨コンフィ・塩豚・ソーセージ・ベーコン (1350)

## 4 特選!和牛のステーキ

3080

~シンプルに焼き上げました~

(1680)

## 5 蝦夷鹿のステーキ

一北海道産一

今日はジビエにしよう

~カシスの赤ワインソース~

1980

(1100)

## 6 津軽鴨ロースのローストと 長ネギのコンフィ

一青森県産一

~りんご風味の鴨のフォンのソース~

2,300

## 7 炭香る鴨もも肉のコンフィ

炭火香る鴨もも肉一本~焼き葱と~

1,780

## NIKU ONNSAI

一トロトロXトロトロ一

牛ホホ肉のビール煮込み 1,680  
と トロ茄子 (880)

一“柔らか”一

ラムチョップ 1本 900

一すだちとクミンで一

## 肉の冷菜



一みざん看板オードブルー一

自家製シャルキュトリー盛り合わせ

3名様盛りもできます

1,480  
(780)



パテ ド カンパーニュ

800

一フランスを彷彿とさせる豚の田舎パテ一

(550)



一緒に

焼き立てバケット

350

※焼き上げのお時間7分頂きます

一復活!一



フォアグラの冷製と自家製フィナンシェ

1ヶ 400



一新食感一

白トロれば

1ヶ 300

※値段表記かっこ  
(000)はお一人様限定  
サイズ料金です