

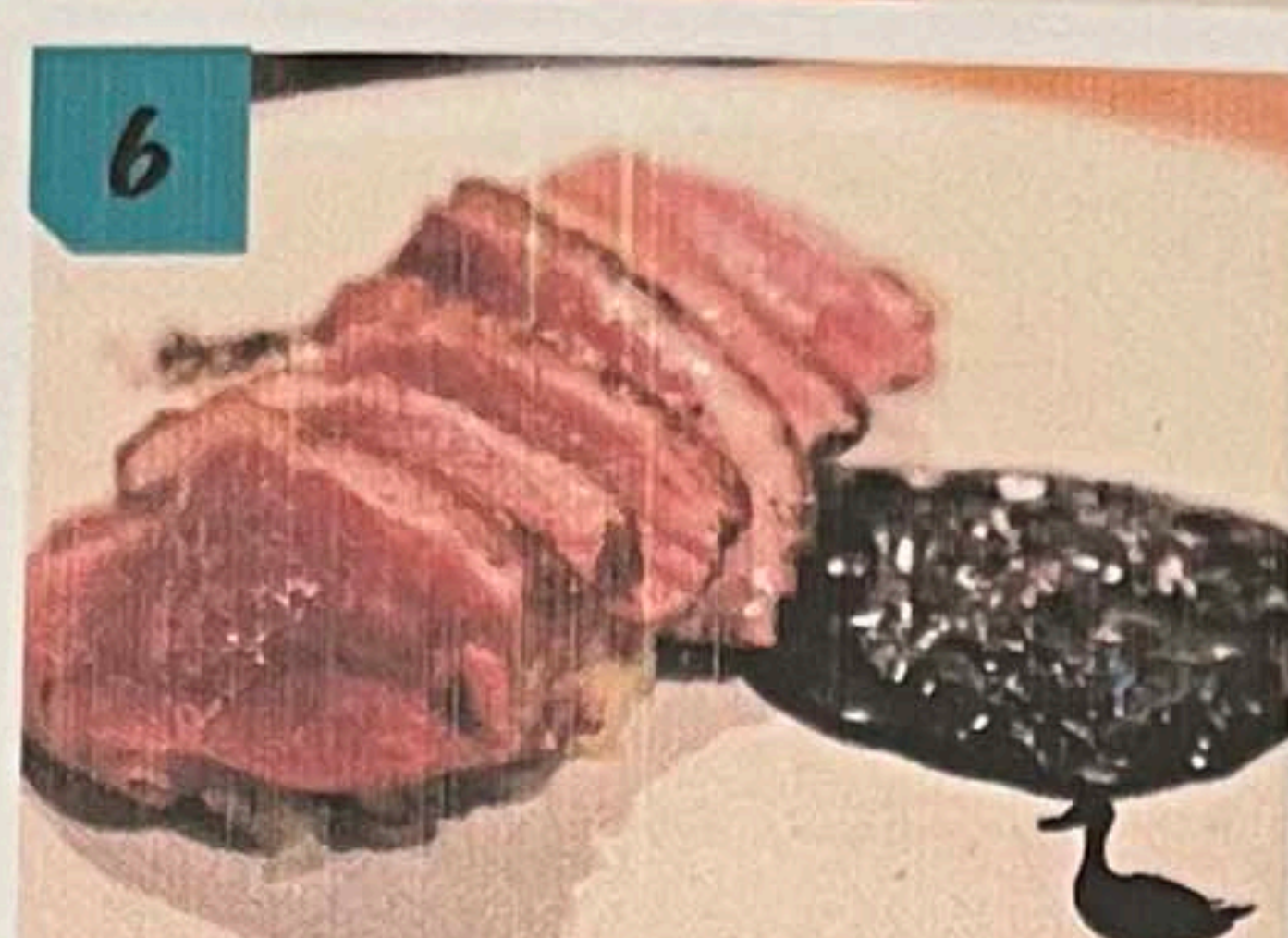


# NIKU MENU



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

一骨込めで  
約500g

シンプルに塩、レモン、オリーブオイルで 4,980

## 2 骨付き!松阪豚のロースト

一日限定3食!! - 約300g

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葉で焼き上げます~ 2,980

## 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

~シンプルに焼き上げました~ 3080  
(1680)

## 5 蝦夷鹿のステーキ

今日はジビエにしよう  
~カシスの赤ワインソース~ 1880  
(1100)

## 6 津軽鴨ロースのステーキ

青森県産

~リンゴのフォンダンとポルトのソース~ 2,180

## 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

一トトロXトトロ

牛ホホ肉のビール煮込み 1,680  
と 赤茄子 (880)

一“ふわとろ”一

仔牛リードヴォーと、 1,280  
春野菜の軽いクリーム煮

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



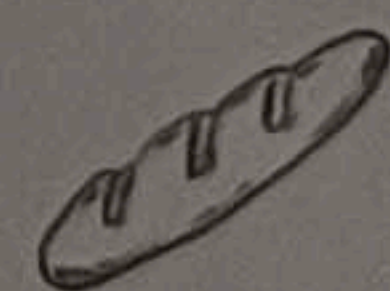
一みざん看板オードブル一

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)



ご一緒に 焼き立てバケット 350

※焼き上げのお時間78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  
000)はお一人様限定  
サイズ料金です