

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～



ーよくばりー

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ノワと
4,980

ー青森県産ー

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

ー北海道産ー

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

E シュークルート盛り合わせ
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
2,680

ー特選ー

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

“国産牛”

F 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
ジャガイモの付け合わせ
2,200
(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

ー焼きネギと炭の香りー

1,780

白ハマグリと旬野菜の、白ワイン蒸し

ー燻製パプリカパウダーー

2ヶ～ 900～

“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

ーアーモンド風味ー ※貝出汁使用

1280
(700)

“ビストロの味”

アスパラガスソテーとベーコンのフラン

ーホワイトチーズソースー

1100

とろろ芋のクレープグラタン

ーキノコのクリームソースー

1000
(550)

“生ハムブイヨンで炊いた”

たけのこのバターソテー

ーフォアグラトリュフ風味のソースー

1000
(550)

あおさのゼッポリーニ

ー風味豊かなもちもちピザスナックー

650
(450)

温、春キャベツとアンチョビマヨ

ー自家製のアンチョビマヨネーズー

650
(450)

アンチョビポテト

ー長時間ローストした男爵芋ー

650
(450)

※値段表記 (000)はお一人様限定サイズ料金です