

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ノワと
4,980

～青森県産～

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

～北海道産～

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

～特選～

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
～焼きネギと炭の香り～
1,780

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
～アーモンド風味～ ※貝出汁使用
1280 (700)

“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
～ホワイトチーズソース～
1100

“髭もおいしい”

ヤングコーンのグラタン
～ポップコーンの香りをつけたクリームソース～
1000 (550)

温春キャベツとアンチョビマヨ

～自家製アンチョビマヨネーズソース～
650 (450)

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)

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