

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

～バルバリ種～

D 青森県産鴨ロースのローストと
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)

“骨付き”

F 鴨もも肉のコンフィ
ジャガイモの付け合わせ
1,780

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

“フレンチ塩もつ煮込み”

牛もつとひよこ豆の白ワイン煮込み

～ハーブとペルノーの香り～

1,480
(800)

“旬のおすすめ”

イカの炙りと蒸し赤茄子 酒盗バターソース

～タマリンド風味～

1380
(800)

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～

“ビストロの味”

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～

1280
(700)

“主役抜擢”

インゲンのオープン焼きとアンチョビマヨ

～オイルサーディンアンチョビマヨネーズ～

880
(500)

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