

HAMBURGER

宮崎和牛のハンバーガー

2,200 円 (税込)

COMMENT

宮崎和牛100%のパティと
こだわりのパンズ。
ソースは「マーマレードとオレンジのソース」、
「グレイビーソース」、「グリーンペッパー薫る
クリームソース」の3種。



STEAK

宮崎和牛のステーキ

(ライス or パン・スープ・サラダ付)

A4 ランクの
宮崎和牛のロースを使用。 3,180 円 (税込)

宮崎和牛のグリル〈単品〉 2,680 円 (税込)



厚切りローストポークのサンド

1,480 円 (税込)



PASTA

金のカルボナーラ

1,580 円 (税込)

COMMENT

濃厚なカルボナーラ。
こだわり玉子の卵黄をトッピング。
仕上げはお客様の手で！！
金華豚の自家製パンチェッタ使用



海鮮ペペロンチーノ

本日の海鮮を使用した
ペペロンチーノ

1,580 円 (税込)



Side Menu

ライス or パン・サラダ・スープセット

【お料理ご注文の方のみ】 500 円 (税込)

サラダ・スープセット

【お料理ご注文の方のみ】 350 円 (税込)

金華豚 Kinkaton

平田牧場の「純粋金華豚」

平田牧場の金華豚は日本の米で育てた世界的に
希少な最高級の金華豚です。
育てるのに日数がかかり、取れる肉量も少ないことから
「幻の豚」と称されます。
希少な品種ですが、長い時間をかけて積み重ねた
品種交配技術により、優れた肉質はそのままに
この A5 ランクの最高ランクの品種が生み出されました。



「真空低温調理」で美味しく安全に

中心温度 63° に達した後、約 1 時間の加熱
当店では仕込みの時点で厳重な温度管理をし、食中毒には
最新の注意を払っております。
真空低温調理で 4 時間の加熱、また充分に殺菌をするため、
肉の中心部が 63° C 以上に達した状態でさらに 1 時間の加熱をしています。
仕込む際の肉の質量を一定にすることにより、安全で安定した食感を実現しています。

厚切り金華豚のステーキ

極めて希少な「金華豚」のロースを
低温調理してステーキにしました。

200g 1,980 円 (税込)

300g 2,980 円 (税込)

400g 3,780 円 (税込)

1kg 8,480 円 (税込)

★お試しコース 150g 1,500 円 (税込)



金華豚のトマト煮込み

極めて希少な「金華豚」を
トマトで煮込みました。

1,580 円 (税込)



FOOD

NEW
ブロッコリーと海老のガーリック

700 円 (税込)



ポークフランク

960 円 (税込)



アンチョビバターポテト

880 円 (税込)



フライドポテト

780 円 (税込)



トルティーヤチップス
トマトとバジルのソース

680 円 (税込)



ビーフジャーキー

680 円 (税込)



チーズ盛り合わせ

880 円 (税込)



丸ごとトマトと小海老のアヒージョ

1,380 円 (税込)



ALCOHOLE

Beer

ASAHI beer
アサヒプレミアム生ビール 熟撰
厳選された素材を丁寧に仕込み、
長期熟成させたアサヒのプレミアムビール 650 円 (税込)
アサヒドライゼロ (ノンアルコール) 600 円 (税込)

Imported beer
パドワイザー 650 円 (税込)
世界 80 か国以上で愛される、洗練された心地よいのどごしが特徴

コロナ 800 円 (税込)
メキシコ発祥のプレミアムビールすっきり、さっぱり飲める爽快感が特徴

ヒューガルデン ホワイト 650 円 (税込)
オレンジビールとコリアンダーシードのすっきりとしたフレーバーが特徴

KIX beer
ヴァイツェン 900 円 (税込)
バナナのようなフルーティーな香りとなめらかさ

アンバーエール 900 円 (税込)
コーヒーのような香りと柑橘系の苦味

ペールエール 900 円 (税込)
グレープフルーツのような香りと程よい苦み



日本酒
上善如水 Jozen White

「みずのごとし」の名の通り、まさに「水」のような日本酒です。
あらゆるものと調和して、するりと喉の奥へと落ちる。
目指したのはシンプルで清らかなお酒です。

900 円 (税込)



黒松剣菱 Kuromatsukenbishishi

口に含んだ瞬間に濃厚な香りがふくらむ、米の豊潤な味わいを引き出した逸品。
存在感のある旨みは酸味や辛みと相まり、口のなかで幾重にも
広がるいっそうまるやかなコクへと昇華。鮮やかなキレが、
上品で心地よい余韻を残します。

900 円 (税込)



梅香泡 (ハイボール梅酒) Hightball

和歌山の完熟梅酒に、銘水「桜川」の天然水と 30 年以上の
ノウハウを持つ炭酸技術を融合させ完成した、スパークリング梅酒。

800 円 (税込)

ソフトハイボール日本酒 Soft Hightball

日本酒ならではの風味を残した、低アルコールでやさしい飲み口を
実現しました。さわやかな炭酸の効果で、どんな食事にもマッチし、
日本酒に慣れていない方にもおいしく召し上がっていただけます。

800 円 (税込)

ソフトハイボール梅酒 Soft Hightball

食中酒として、気軽にスタイリッシュに楽しめる日本酒で仕込んだ
梅酒のハイボールです。梅の爽やかな酸味を活かし、すっきりとした
甘さに仕上げました。日本酒と梅酒の爽やかな香りが口にお広がります。

800 円 (税込)



Craft chuhai

京都 青谷の梅 700 円 (税込)
京都青谷梅林の「城州白」のストレート果汁を使用

瀬戸田レモン 700 円 (税込)
広島県産「瀬戸田レモン」の豊かな香り郁さわやかな味わい

愛媛 宇和ゴールド 700 円 (税込)
「宇和ゴールド」の華やかな香りとほろ苦さがアクセント

滋賀 アドベリー 700 円 (税込)
安曇川町の希少な「アドベリー」のストレート濃縮果汁を使用

馬路村 ゆず 700 円 (税込)
心地よい苦みが特徴の「馬路村ゆず」の外レート濃縮果汁を使用

ブルガリアワイン (赤)

ARES
[グラス] 800 円 (税込)
[ボトル] 4,000 円 (税込)



フレッシュで飲みやすい赤ワイン。
フルーティーな口当たりと繊細なタンニン、長い余韻が特徴

ブルガリアワイン (白)

GEA
[グラス] 800 円 (税込)
[ボトル] 4,000 円 (税込)



香りはフレッシュで繊細、花や熟した白い果実
の香りがあります

Wine