

牛肉はすべて  
国産黒毛和牛を使用しています



★当店の国産黒毛和牛は全てA4、A5等級です。

### 国産黒毛和牛へしステーキ

A4の和牛はニンニク風味のしょうゆ味で  
肉の香りをお楽しみください!

<120g> <180g> <240g>  
¥3200 ¥4800 ¥6400

### 佐賀牛特上クラシタステーキ

一頭で20kgしかとれない貴重な部位のど真ん中だけを  
カットした肉は口の中で溶けるようなおいしさです。

<120g> <180g> <240g>  
¥4000 ¥6000 ¥8000

### 特上豚ロースステーキ ～うまいたれ～

発酵床で育てた脂身がとても美味しい茶美豚を  
特製うまいたれをつけてお召し上がりください。

¥1800

### ご飯

ご飯<みそ汁付>

<小> <中> <大>  
¥140 ¥190 ¥240

ご飯のみの  
お替わり <中> <大>  
¥100 ¥150

★滋賀県の水のきれいな永源寺「原田さん」の  
「キヌヒカリ」は無農薬栽培で米の甘味が  
感じられます!

## Beef Cutlet

ビフカツ

牛カツ ¥1450

国産黒毛和牛の脂身のある部位を使用。

牛カツと海老 ¥1780

ミディアムに揚げた牛カツと有頭海老のコンビ!

牛カツとカキフライ ¥1780

ミディアムに揚げた牛カツとカキフライのコンビ!

国産黒毛和牛へしカツ ¥3200

A4等級のへしを三種類のソースでお楽しみ下さい。



海老カツ

## Seafood 海鮮フライ

海老フライ<有頭2尾> ¥1300

厳選した有頭海老を当店オリジナルのタルタルソースで!

海老カツ ¥1300

まるごと海老が集まったボリュームたっぷりのカツ!

### 貝柱のクリームコロッケ

口の中で広がる貝柱の味わい。  
トマトソースとの組み合わせが絶品! ¥940

カキフライ ¥940

<10月下旬～2月まで>

三重県浦村産のおとしカキ。ミルクィな味わいが絶品。  
季節の味をタルタルソースで!

貝柱のフライ<3ヶ> ¥1200

一粒丸ごと揚げた肉厚でジューシー!

★魚介類に使用しているソースはインシュリンを  
必要としないとうもろこし果糖を使用しています。

※価格はすべて外税です。