

合法ユッケ

牛トロ

- 牛トロ ハーフ ¥1980 (2090) フル ¥3180 (3498)
- 牛トロ巻きユッケ ハーフ ¥2780 (3058) フル ¥3980 (4378)
- 牛トロ巻きユッケ 5種のせ フル ¥4880 (5368)



王道ユッケ

- ユッケ トリュフ味 ¥1280 (1408)
- ユッケ ウニ ¥1480 (1628)
- ユッケ イクラ ¥1380 (1518)
- ユッケ 焼肉屋さん味 ¥1180 (1298)
- ユッケ 涙わさび ¥1180 (1298)
- ユッケ 万願寺とうがらし ¥1180 (1298)
- ユッケ パルメザンチーズ ¥1280 (1408)
- ユッケ 爆盛り九条ネギ ¥1280 (1408)
- ユッケ チャンジャ ¥1180 (1298)

かたまり。

かたまりステーキ

- A5黒毛和牛かたまりステーキ (225g) ¥2780 (3058)
- A5黒毛和牛かたまりステーキ (450g) ¥5380 (5918)
- A5黒毛和牛かたまりステーキ (675g) ¥7980 (8778)

ステーキ肉の....

- ステーキ肉のひとくちビフカツ ¥780 (858)
- ステーキ肉のメンチカツ ¥580 (638)
- ピザバイ(ミート) ¥580 (638)
- ピザバイ(ミート&牡蠣) ¥680 (748)
- ステーキ肉のミートグラタン ¥580 (638)

てきはきメニュー

肉に合うサラダ

- ほうれん草とベーコンのサラダ ¥680 (748)
- シーザーサラダ ¥580 (638)
- 燻製合鴨のサラダ ¥680 (748)
- さっぱりチョレギサラダ ¥680 (748)



ポテサラ

- 手作りポテサラ ¥480 (528)
- チャンジャポテサラ ¥580 (638)
- いくらポテサラ ¥780 (858)
- 雲丹ポテサラ ¥780 (858)

冷菜



- 手作りおつまみピクルス ¥380 (418)
- 北海道帆立カルパッチョ ¥580 (638)
- 牡蠣のマリネ (2つ) ¥480 (528)
- 西京味噌とマスカルポーネのカプレーゼ ¥580 (638)
- ゴルゴンゾーラチーズを2口だけ ¥280 (308)

サイド

焼き物

- ホルモン焼き ￥580 (638)
-  炙り鰻 ゴルゴンゾーラソース ￥680 (748)
- 焼ソーセージ ビールとマスタードのソースかけ (1本) ￥380 (418)

一品

- 天使の海老ガーリック (2尾) ￥580(638)
- 和牛しぐれ煮 半熟卵のせ ￥480(528)
- すじ煮込み ￥480(528)
- 根菜のアヒージョ (バケット付き) ￥780(858)

揚げ物

- チキンウィング マスタードソース (2つ) ￥480 (528)
- ポテトフライ ￥480 (528)
- ポテトフライ カラスミかけ ￥680 (748)
- チーズふっかけポテトフライ ￥580 (638)
- カキフライ (2つ) ￥480 (528)
- 白身魚のフライ-手作りタルタルソース- ￥480 (528)
- ひとくち蟹クリームコロッケ ￥380 (418)
- 野菜天ぷら カラスミかけ ￥680 (748)
- 蓮根のはさみ揚げ ￥480 (528)

インスタ限定メニュー

Instagramでチェック→



締め

- 黒毛和牛カレー (ミニ) ￥580 (638)
- 黒毛和牛カレー (並盛り) ￥980 (1078)
- A5黒毛和牛ユッケ丼 (ライスミニ) ￥1280 (1408)
- 蘭王たまごかけご飯 (ミニ) ￥380 (418)
- ライス (ミニ) ￥180 (198)
- 京だし肉吸い (肉スープ) ￥480 (528)

デザート

-  焼きたてアップルパイ パニラアイスのせ ￥580 (638)
- ガトーショコラ ￥480 (528)
- ミルクレープ ￥480 (528)
-  パリとろカタラーナ ￥480 (528)
- パニラアイス 貴腐ワインかけ ￥480 (528)
- スイーツ3種盛り合わせ ￥980 (1078)
- 貴腐ワイン (極甘な白ワイン) ￥450 (495)



合法ユッケ
かたまり。
Wagyu Raw

ワイン／シャンパン

ユッケに合わせる

 藍苺
最高峰の日本ワイン

 ラダチャーニ プラン・ド・カベルネ
ブドウでつくった濃厚味の白ワイン

全品
G: ¥450 (495)
B: ¥3000 (3300)

ステーキに合わせる

- ・シャトー・ラグレゼット (黒ワイン)
G: ¥450(495)/ B: ¥3000(3300)
- ・セフィーロ カルメネール
G: ¥450(495)/ B: ¥3000(3300)
- ・ラヤ
G: - / B: ¥3000(3300)
- ・ドメーヌ・ギナーン ブラックゴリラ
G: - / B: ¥3000(3300)

海鮮に合わせる

- ・ジ ガルガネガ
G: ¥450(495)/ B: ¥3000(3300)
- ・コドルニウ 《泡、カヴァ》
G: - / B: ¥3000(3300)

揚げ物に合わせる

- ・ルドルフ・ミュラー バニー リースリング
G: ¥450(495)/ B: ¥3000(3300)
- ・ノッテロッサ プリミティーヴォ
G: ¥450(495)/ B: ¥3000(3300)
- ・ハート スパークリング
G: - / B: ¥3000(3300)

アテいらずの 自家製サングリア

- ・サングリア赤
 - ・サングリア白
- 全品
¥450 (495)

冷菜に合わせる

白ワイン

- ・ルドルフ・ミュラー バニー リースリング
G: ¥450(495)/ B: ¥3000(3300)
- ・アルザス ゲヴェルツトミネール
G: - / B: ¥3000(3300)
- ・シャドルネ レゼルヴァ
G: ¥450(495) / B: ¥3000(3300)

間違いない王道系

- ・ボール マス ル・ロゼ
G: - / B: ¥3000(3300)
- ・ボッジョ チヴェッタ (サンジョヴェーゼ主体のブレンド)
G: - / B: ¥4500(4950)
- ・シャブリ ラ・ピエレン
G: - / B: ¥4500(4950)

肉料理に合う

“リッチな” 赤ワイン

- ・シャトーレイソン
G: - / B: ¥5000(5500)
- ・バルバレスコ プルノット
G: - / B: ¥9000(9900)
- ・ロバート モンダヴィ
G: - / B: ¥12000(13200)

肉料理に合う

《シャンパン》3選

- ・デクロフレール
G: - / B: ¥5000(5500)
- ・ニコラ・フィアット
G: - / B: ¥10000(11000)
- ・パロンドロスチャイルド
G: - / B: ¥15000(16500)

食後のスイーツワイン

- ・貴腐ワイン
(デローソーテルヌ)
G: ¥450(495) / B: -

アルコール

サワー

- 氷結レモンサワー
- 甘口レモンサワー
- グレープフルーツサワー
- 合法ハーブのモヒート

全品
¥450 (495)

果実酒

- 沖縄濃厚パイナップル
- 宮崎完熟マンゴー
- 静岡香るみかん
- 静岡香る恋するいちご
-  • 北海道富良野メロン
- 山梨にこり白桃

全品
¥450 (495)

ビール

- 生ビール (ハートランド)
- レモンビール
-  • ゴリラビール (バナナ味)
- ノンアルコールビール

全品
¥450 (495)

ハイボール

- ハイボール<陸>
- 手作りジンジャーハイボール
- レモンハイボール
- ゴリラハイボール

全品
¥450 (495)

食後酒

-  • 貴腐ワイン
(デローソーテルヌ)

¥450 (495)

ノンアルコール

ノンアル

- 手作りジンジャーエール
- 手作りレモンスカッシュ
- 手作りゴリラスカッシュ
- 手作りポップコーンスカッシュ
- 合法ハーブのサイダー
- フルーララムネ・ライチ

全品
¥450 (495)

ソフトドリンク

- 烏龍茶
- コーラ
- アイスコーヒー

全品
¥280

(308)