

LUNCH MENU

ランチメニューはミニサラダとライスがセットになっております。

日替わり はなが牛ステーキ(熟成肉) ¥2,000～

自家牧場産はなが牛の希少部位をステーキでご提供します。
部位は日によって異なります。お肉は全て熟成肉です。

はなが牛のソフトステーキ ¥1,650

牛のスライスを何層にも重ねた、柔らかいステーキ。
熟成による芳醇な香りをご堪能ください。

はなが牛ハンバーグステーキ ¥1,500

肉汁が溢れ出てくる、はなが牛 100%のハンバーグ。
※ソースはデミグラスソースとおろしポン酢からお選びいただけます。

はなが牛カレー ¥1,000

はなが牛をじっくりと煮込んだ、肉屋ならではのカレー。
熟成肉の旨みが凝縮された一皿です。

※表示価格は全て税抜きです



ゆうぼく
N O M Á D I C
- は な が 牛 -

DINNER MENU



ゆうぼく

N O M Á D I C

ー は な が 牛 ー

営業時間

LUNCH 12:00-14:00 (L.O 13:30)

DINNER 17:00-22:00 (L.O 21:30)

定休日

日曜、第1・3月曜定休

※第2・4・5月曜日は DINNER のみ営業

前 菜

ゆうぼく無添加燻製の盛り合わせ ¥1,800

ゆうぼくオリジナルの無添加ソーセージ・ハム・ベーコンの盛り合わせ。
結着剤や化学調味料を一切使っていないため、素材そのものの旨みを味わえます。

はなが牛のカルパッチョ ¥1,200

熟成の香りと風味が楽しめ、さっぱりした味わいをお楽しみいただけます。

ゆうぼく無添加ソーセージの盛り合わせ ¥1,150

ゆうぼくオリジナルの無添加ソーセージの盛り合わせ。
荒挽・ガーリック・しその3種類の味をお楽しみいただけます。

チーズの盛り合わせ ¥980

カマンベール、スモーク、ガーリック&ハーブ、ミモレットの盛り合わせ。
ワインにとっても合います。

ゆうぼく無添加ジャーキーの盛り合わせ ¥750

ゆうぼくオリジナルの無添加ジャーキー。甘みのあるポークジャーキーと
深みのあるビーフジャーキー、2つの味をお楽しみいただけます。

サラダ

はなが牛焼肉サラダ

¥1,250

はなが牛を鉄板で焼き、サラダ仕立てにしました。
お肉の旨みを楽しめるサラダです。

特製バーニャカウダ

¥1,050

オリーブオイルにニンニクやアンチョビなどを加えた自家製特製ソースに
野菜をつけてお召し上がりいただけます。

ゆうぼく無添加ベーコンを使ったシーザーサラダ

¥990

ゆうぼくオリジナルの無添加ベーコンの風味を活かした
人気のサラダです。

季節野菜のグリーンサラダ

¥750

旬の野菜を使った定番の生野菜サラダです。

一品料理

無添加ベーコンのステーキ

¥1,250

ゆうぼくオリジナルの無添加ベーコン。
香り豊かな味を贅沢にお楽しみいただけます。

無添加ボロニアソーセージ

¥800

ゆうぼくオリジナルの無添加ボロニアソーセージ。
ボリューム感があり、ジューシーな一品です。

浜千鶏のから揚げ

¥750

特製のたれで数日漬け込んだこだわりのから揚げ。
長時間漬け込んだ味がクセになります。

カマンベールチーズのフリット

¥650

カマンベールチーズを揚げて、外はカリッと中はとろとろに仕上げました。

アンチョビポテトフライ

¥600

ポテトフライをアンチョビソースに絡めた一品。

お肉料理

本日の はなが牛 ステーキ(熟成肉) ¥2,250～

自家牧場産はなが牛の希少部位をステーキでご提供します。
部位は4～5種類の中からお選びいただけます。お肉は全て熟成肉です。

はなが牛のソフトステーキ ¥1,600

牛のスライスを何層にも重ねた、柔らかいステーキ。
熟成による芳醇な香りをご堪能ください。

はなが牛ハンバーグステーキ ¥1,500

肉汁が溢れ出てくる、はなが牛 100%のハンバーグ。
※ソースはデミグラスソースとおろしポン酢からお選びいただけます。

はなが牛赤ワイン煮込み～チーズマッシュ添え～ ¥1,450

はなが牛を赤ワインでじっくりと煮込みました。
柔らかな食感とたっぷりの旨みを楽しめる一品です。

はなが牛ローストビーフ ¥1,400

熟成の香りが際立つ上質な赤身肉をじっくり低温調理。
柔らかく、肉本来の旨みを楽しめる一品に仕上げました。

はなが牛シチュー ¥1,090

はなが牛を数日かけて煮込んだビーフシチュー。お肉は柔らかく、旨みがたっぷり凝縮されています。

浜千鶏の香草パン粉焼き ¥1,050

愛媛県産浜千鶏を使った、香りと食感が楽しめる一品です。

パスタ・ごはん

シェフおすすめパスタ ¥1,200

シェフの気まぐれパスタです。内容はスタッフにお尋ねください。

無添加ベーコンのカルボナーラ ¥1,090

無添加ベーコンを使用し、香りよく仕上げました。人気のパスタです。

無添加ミートソースのパスタ ¥1,050

はなが牛を使用し、無添加に仕上げたミートソースパスタです。

無添加ソーセージのペペロンチーノ ¥990

無添加ソーセージと野菜をふんだんに使用したパスタです。

はなが牛炙り寿司 3貫 ¥750

薄くスライスしたはなが牛をお寿司に。

表面を炙ることにより、甘みが一層引き立ちます。

ガーリックトースト ¥330

特製ガーリックバターを塗ったガーリックトーストです。

おつまみとしてもお召し上がりいただけます。

ライス(自社生産 宇和米) ¥300

ゆうぼくの自家水田で育てた、こだわりの宇和米です。

バケット ¥300

「自然をほおぼる sola」さんがこだわって作ったパンを使用しております。

デザート

フレンチトースト

¥550

特製の卵液に漬け込み、香ばしく焼き上げました。

自家製ブリュレ

¥450

表面をカリッと中はとろっとした食感をお楽しみいただけます。

バニラアイス

¥350

食後にあっさりいただけるバニラアイスです。

コース料理・しゃぶしゃぶ(要予約)

コース料理

1名様あたり ¥5,000～

ご予算に合わせてコース料理をご用意いたします。

はなが牛しゃぶしゃぶセット

1名様あたり ¥5,000

ほどよい食感と濃厚な味が特徴のはなが牛肩ロースのお肉と野菜のセットです。

はなが牛肩ロースしゃぶ 肉追加

1名様あたり ¥4,000

豚ロースしゃぶ 肉追加

1名様あたり ¥2,000

熟成させた愛媛県産媛ポークロースのしゃぶしゃぶ。

※表示価格は全て税抜きです

ドリンク

ビール

ザ・プレミアムモルツ(生) ¥550

ワイン

カーニヴォ ジンファンデル(赤) ¥3,800

カテナ アラモス マルベック(赤) ¥3,800

JAPAN プレミアム甲州 2015(白) ¥3,500

エラスリス エステート シャルドネ 750(白) ¥3,000

ヴーヴ アンバルクレマン ドブルゴーニュ ブリュット(スパークリング) ¥4,800

グラスワイン

テイマー・リッジ デヴィルズ・コーナー・ピノ・ノール(赤) ¥1,200

ヴイラリア プライベートビン メロ-&カベルネ(赤) ¥900

ワイン(赤) ¥500

サン・ブリ(白) ¥900

ワイン(白) ¥500

日本酒

NOMADIC(ボトル) ¥2,500

霽(ボトル) ¥950

純米吟醸酒 開明(一合) ¥750

焼酎(ロック・水割り・お湯割り)

麦 ¥500

芋 ¥500

梅酒

特選 紀州産南高梅(ソーダ割) ¥550

〃 (ロック・水割り・お湯割り) ¥500

ウイスキー(ロック・水割り・お湯割り)

メーカーズマーク ¥700

角 ¥500

ハイボール

メーカーズマークハイボール ¥750

角ハイボール ¥550

カクテル

カシスソーダ ¥500

カシスオレンジ ¥500

ピーチウーロン ¥500

ファジーネーブル ¥500

ジントニック ¥500

ノンアルコール

ノンアルコールビール ¥500

ソフトドリンク

オレンジ ¥450

グレープフルーツ ¥450

アップル ¥450

マンゴー ¥450

コーラ ¥450

ジンジャエール ¥450

ウーロン茶 ¥450

はなが牛シェアステーキ

ボリュームがある最上級のステーキ。シェアにおすすめのステーキです。

Tボーンステーキ 量売

¥25/g

Tの字形の骨の左右に最高級のヒレとサーロインが並ぶ、一度に高級部位を2つ楽しめる贅沢なお肉です。

リブローズステーキ 量売

¥21/g

サンが入ったとても柔らかい赤身と、上品な脂のバランスが絶妙。濃厚な旨味がある上質なお肉です。



ゆうぼく
NOMÁDIC
- はなが牛 -