

# 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

¥2,350～

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るため、スタッフにお尋ねくださいませ。

## 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。

## はながビーフストロガノフ

¥1,250

はなが牛を煮込み、たっぷり旨味を出しました。  
バターライスと共に召し上がりください。

## 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。

## ゆうぼく特製ランチ

¥990

はなが牛の粗挽きミンチをミニハンバーグ仕立てにし、  
無添加ソーセージと共に盛合せた一皿です。

## はなが牛ボロネーゼ

¥990

はなが牛粗挽きミンチを使用したパスタです。



※ラストオーダーは 13:30 となります。

ゆうぼく  
N O M Á D I C  
- はなが牛 -

※表示価格は全て税抜きです

# DINNER MENU



ゆうぼく

N O M Á D I C

— はな が 牛 —

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

### ゆうぼく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。

### ゆうぼく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。

### 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。

## 牛肉料理

### 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。

### はなが牛のシェアステーキ (熟成肉) ※量売

最上級部位のヒレとサーロインが同時に味わえる T ボーンステーキや濃厚で上質な味わいが特徴のリブローズステーキ。シェアにおすすめです。

### 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。

### はなが牛のローストビーフ ¥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、肉本来の旨みが楽しめる一品に仕上げました。

### はなが牛のビーフシチュー ¥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。

## 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

「自然をほおばる 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

特製の卵液に漬け込み、香ばしく焼き上げました。

¥550

### 自家製ブリュレ

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。

¥450

### バニラアイス

食後にあっさりいただけるバニラアイスです。

¥350

## コース料理・しゃぶしゃぶ(要予約)

### コース料理

ご予算に合わせてコース料理をご用意いたします。

1名様あたり ¥5,000～

### はなが牛しゃぶしゃぶセット

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。

1名様あたり ¥5,000

### 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

熟成させた愛媛県産媛ポークロースのしゃぶしゃぶ。

1名様あたり ¥2,000

※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

### 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

### 日本酒

NOMADIC(5年熟成酒：ボトル) ¥2,500

漣(スパークリング清酒：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

### 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

### 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

## サワー

生レモンサワー	¥500
生グレープフルーツサワー	¥500

## 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

## ワイン

### ボトルワイン(赤)

パヴィヨン ルージュ デュ シャトー マルゴー'11	¥33,000
ル マルキ ド カロン セギュール 2014	¥11,000
シャトー オーシエール 2015	¥7,000
カーニヴォ ジンファンデル	¥3,800
カテナ アラモス マルベック	¥3,800

### ボトルワイン(白)

ジャパンプレミアム甲州 2015	¥3,500
エラスリス エステート シャルドネ	¥3,000

### ボトルワイン(スパークリング)

ヴーヴ アンバルクレマン ド ブルゴーニュ ブリュット	¥4,800
-----------------------------	--------

### グラスワイン(赤)

テイマー・リッジ デヴィルズ・コーナー・ピノ・ノワール	¥1,200
ヴィラマリア プライベートビン メルロー&カベルネ	¥900
ビニャ マイポ トラベシア カベルネソーヴィニヨン 2011	¥700
赤ワイン	¥500

### グラスワイン(白)

サン・ブリ	¥900
白ワイン	¥500