



■ 営業時間 ■

-LUNCH- 11:30~14:00
(13:30オーダーストップ)

-DINNER- 18:00~21:00
(20:30オーダーストップ)

■ 定休日 ■

毎週月曜日
第1、第3火曜日

※第2・4・5火曜日はランチのみ営業

(月によって変わることがございます。)



お肉のこだわり

当店でご提供させていただく牛肉は全て自家牧場産のはなが牛です。美味しいお肉は「エサづくりから」をモットーに、飼育過程でのエサは自家配合しており、地元で取れるお米や稲わらをエサとして与え、丹精込めて育て上げています。もちろん、増体作用のある抗生物質や成長促進剤等は不使用です。

また、当店のお肉は牛・豚・鶏肉全て熟成期間を設け、熟成させます。熟成肉は独特の風味とうま味があるといわれ、柔らかくお召し上がりいただけます。

熟成

はなが牛



前菜

自家製ボロニアソーセージ

食べごたえ抜群！

直径約 4cm の無添加荒挽きボロニアソーセージ。

¥650

(税抜)



自家製ジャーキーの2種の盛合せ

ゆうぼくの里で製造した無添加ジャーキーです。

甘味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。

¥750

(税抜)



自家製ソーセージの盛合せ

ゆうぼくの里で製造した無添加のソーセージです。

結着剤や化学調味料を一切使っていないので、素材そのものの旨みを味わえます。

¥850

(税抜)



チーズ盛合せ

カマンベール、スモークチーズ、ゴルゴンゾーラ、クリームチーズの盛合せです。

ワインにとっても合います。

¥850

(税抜)



はなが牛のカルパッチョ

はなが牛の赤身肉の表面を炙り、薄くスライスしています。

熟成の香りと風味があり、あっさりとした味わいが特徴です。

¥900

(税抜)



サラダ・スープ

サラダ

季節の生野菜サラダ

定番の生野菜サラダです。

¥600
(税抜)



豆腐のヘルシーサラダ

こだわりの国産大豆 100%の豆腐をのせて、
ごまドレッシングで仕上げたヘルシーなサラダです。

¥680
(税抜)



自家製ベーコンのシーザーサラダ

自家製無添加ベーコンの風味を活かしたサラダです。
女性にも人気のオススメメニューです。

¥750
(税抜)



スープ

もち麦と季節野菜のミネストローネ

近年、健康食品として話題のもち麦。当店では東温市のジェイウイングファームさんのもち麦と野菜を組み合わせるスープにしました。

¥290
(税抜)



本日のポタージュ

季節により、内容が異なります。
スタッフにお問い合わせください。

¥350
(税抜)



一品料理

ゆうぼく特製コロッケ

ゆうぼくの里でも絶大の人気を誇るコロッケです。
甘めの味付けで仕上げています。

¥600
(税抜)



浜千鶏の特製からあげ

ゆうぼく特製のタレで数日漬け込んだ、こだわりの
からあげです。しっかりしみ込んだ味がクセになります。

¥700
(税抜)



媛ポークのチーズカツ

豚肉でチーズを包み込んだゆうぼくの里の人気商品です。

¥750
(税抜)



ナッツ盛合せ

人気のナッツ数種盛合せ。お酒のお供に。

¥490
(税抜)



細切りフライドポテト

細切りで食べやすいポテトです。
お食事のおつまみとしても人気のメニュー！

¥440
(税抜)



パスタ

自家製ベーコンのカルボナーラ

年齢問わずの人気のパスタ。
自家製ベーコンを使い、香り良く仕上げました。

¥990
(税抜)



自家製ソーセージとブロッコリーのトマトパスタ

自家製ソーセージを使用したパスタ。
さっぱり、トマトソースで仕上げました。

¥990
(税抜)



はなが牛ボロネーゼ

化学調味料不使用のこだわりソース。
荒挽きミンチを使用し、食べ応えのある一品に仕上げました。

¥990
(税抜)



お肉料理

牛肉・鶏肉

浜千鶏のグリル

「浜千鶏」は、自然と共存できる畜産にこだわった愛媛県産の鶏肉です。栄養価が高く低コレステロールが特徴で臭みがなくあっさりしています。

¥900
(税抜)



ビーフシチュー

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

¥1,050
(税抜)



◇セットメニューのご案内◇

お肉料理・パスタ料理にはお得なセットメニューがございます。

ミニサラダ・ライス(バケット)セット . . . ¥300 (税抜)

※+30円でガーリックトーストも可

ドリンクセット ¥250 (税抜)

※ソフトドリンクは下記よりお選びいただけます。

オレンジジュース・グレープフルーツジュース・アップルジュース・コーラ・
ウーロン茶・ホット紅茶・ホットコーヒー・アイスコーヒー

お肉料理

牛肉ステーキ

はなが牛特製ハンバーグステーキ 200g

¥1,100
(税抜)

はなが牛 100%の特製ハンバーグです。

※ソースはデミグラスとぼん酢からお選びいただけます。



はなが牛ソフトステーキ 120g

～和風おろしぼん酢で～

¥1,100
(税抜)

牛のスライスを何層にも重ねた、箸でも切れるほど柔らかいステーキです。熟成香が強く、非常に風味豊かです。



本日ははなが牛ステーキ

自家牧場産牛肉はなが牛の希少部位ステーキを日替わりで提供します。もちろん全部位熟成させています。

¥1,250～
(税抜)

※ステーキの焼加減を以下よりお選び下さい。

レア(生焼き)	ミディアム(中焼き)	ウェルダン(よく焼く)
---------	------------	-------------



はなが牛リブローズポンドステーキ 450g

¥3,990
(税抜)

リブローズの巨大ステーキです。霜降りがあり、脂も上品で、解けるような柔らかさと、濃厚な旨みがあります。肉自体の風味を最も堪能出来る部位といわれています。ボリュームがあるので、2~4名様でのシェアをおすすめします。



◇セットメニューのご案内◇

お肉料理・パスタ料理にはお得なセットメニューがございます。

ミニサラダ・ライス(バケット)セット . . . ¥300 (税抜)

※+30円でガーリックトーストも可

ドリンクセット ¥250 (税抜)

※ソフトドリンクは下記よりお選びいただけます。

オレンジジュース・グレープフルーツジュース・アップルジュース・コーラ・
ウーロン茶・ホット紅茶・ホットコーヒー・アイスコーヒー

ライス・パン・お子様用

ライス(西予市産 宇和米)

¥250

(税抜)

ゆうぼくの自家水田産のこだわりの宇和米。
源流で作るお米なので、「美味しい」と評判です。

バケット

¥250

(税抜)

松山の sola さんがこだわって作ったバケットです。

ガーリックトースト

¥280

(税抜)

ガーリックをペーストしたバケットをこんがり焼き上げました。

ゆうぼくお子様プレート

¥800

(税抜)

小学生以下限定のお子様プレート。

デザート

バニラアイス

¥250

(税抜)

食後にあっさりいただけるデザート。

デザート2種盛合せ

¥450

(税抜)

日替わりデザート2種の盛り合わせです。
内容はスタッフにお尋ねください。

ドリンク

《Beer》

- ・生ビール ￥550
(税抜)

《他アルコール》

- ・グラスワイン(赤・白) ￥500
(税抜)
- ・焼酎(芋・麦/水・湯・ロック) ￥500
(税抜)
- ・ジントニック ￥475
(税抜)
- ・カシスオレンジ ￥475
(税抜)
- ・カルーアミルク ￥475
(税抜)
- ・ストロベリーソーダ ￥475
(税抜)
- ・シャンデーガフ ￥475
(税抜)

《ノンアルコール》

- ・アサヒドライ ZERO(ビール) ￥430
(税抜)
- ・ノンアルコールカシスオレンジ ￥430
(税抜)
- ・シャルドネスパークリング ￥430
(税抜)
- ・ノンアルコール梅酒 ￥430
(税抜)
- ・スパークリングハーフボトル(白・ロゼ) ￥1,000
(税抜)

《ソフトドリンク》

- ・オレンジジュース ￥380
(税抜)
- ・グレープフルーツジュース ￥380
(税抜)
- ・アップルジュース ￥380
(税抜)
- ・コーラ ￥380
(税抜)
- ・ジンジャエール ￥380
(税抜)
- ・ウーロン茶 ￥380
(税抜)
- ・ホット紅茶 ￥380
(税抜)
- ・コーヒー(HOT/ICE) ￥380
(税抜)

※ボトルワイン・日本酒は別ページに記載しております。

コース・鍋料理 (要予約)

コース (1名様あたり)

個人盛りコース ￥3,000～
(税抜)

宴会(取り分け)コース ￥3,000～
(税抜)

しゃぶしゃぶ (1名様あたり)

はなが黒牛 バラしゃぶしゃぶ鍋 (肉のみ) ￥2,500
(税抜)

(野菜セット) ￥3,000
(税抜)

はなが黒牛 モモしゃぶしゃぶ鍋 (肉のみ) ￥3,000
(税抜)

(野菜セット) ￥3,500
(税抜)

はなが黒牛 ロースしゃぶしゃぶ鍋 (肉のみ) ￥4,000
(税抜)

(野菜セット) ￥4,500
(税抜)

豚ロースしゃぶしゃぶ鍋 (肉のみ) ￥1,800
(税抜)

(野菜セット) ￥2,300
(税抜)

すき焼 (1名様あたり)

はなが黒牛 モモバラすき焼鍋 (肉のみ) ￥2,700
(税抜)

(野菜セット) ￥3,200
(税抜)

はなが黒牛 ロースすき焼鍋 (肉のみ) ￥3,800
(税抜)

(野菜セット) ￥4,300
(税抜)

※コース料理は2名様以上からのご利用となります。また、1営業日前までのご予約が必要となります。