

TODAY'S STEAKS

本日の選べるステーキ

100g / ASK

スタッフが日替わりのお肉をお持ちさせていただいて、お客様にお選び頂けます。お気軽にお申しつけください。



CHARCUTERIE & SALAD

はなが牛ローストビーフ ¥900

自家製ハムのサラダ ¥900

自家製無添加ソーセージ盛り合わせ ¥800

グリーンサラダ ¥600

ポロニアソーセージ ¥800

豆腐サラダ ¥750

PICK UP!!

自家製無添加ソーセージの盛り合わせ

「本当においしいソーセージをつくりたい」おいしいソーセージをつくるために余分だと思えるものを入れない無添加製法を実現しました。人気商品をバリエーション豊かな味でお楽しみください。

MEAT DISHES - 肉料理 -

はなが牛ソフトステーキ

¥1300

薄くスライスしたお肉を何層にも重ねています。
お箸でも切れる柔らかいステーキです。

はなが牛 100%ハンバーグステーキ

¥1400

(パン粉、卵、乳製品) を使用していない肉本来の味を楽しめるハンバーグです。
ステーキのようにお楽しみください。

はなが牛のカツレツ

¥1500

味はもちろん、サクッとした食感と、香草の香りもお楽しみください。

はなが牛の赤ワイン煮込み

¥1800

赤ワインをたっぷり使って煮込みました。
人参のピューレとの相性が抜群です。絡めてお召し上がりください。

はなが牛ビーフシチュー

¥1700

牛骨とスジからフォン（出汁）をとり、こだわり抜いた自信作。
マッシュポテトとの相性抜群ですので、シチューと絡めてお召し上がりください。



赤ワイン煮込み



ソーセージ
盛り合わせ



ソフトステーキ



はなが牛
ステーキ

FRIED

ミックスフライ	¥1000
フライドポテト	¥500
ゆうぼくコロッケ	¥500
チーズカツ	¥800

RICE&BUGUETTE

ライス（自社宇和米）	¥270
バゲット	¥270
ガーリックトースト	¥380

DESSERT

自家製チーズケーキ	¥450
自家製ガトーショコラ	¥450
バニラアイス	¥350



自家製チーズケーキ

COURSE

¥4,000 or 5,500 ~

※前営業日までの要予約

- ・前菜盛り合わせ（ローストビーフ、自家製ピクルス、無添加ソーセージ etc）
- ・グリーンサラダ
- ・旬野菜のポタージュ
- ・はなが牛ステーキ
- ・シェフのおすすめパスタ
- ・本日のデザート

※一例（日替わりで内容が変わります）

DRINK

BEER

生ビール	¥550
クラフトビール	専用の別ページを ご覧ください

SHOCHU (焼酎)

麦	¥500
芋	¥500

COCKTAIL

カシスオレンジ	¥500
カシスソーダ	¥500
シャンディーガフ	¥500
ジントニック	¥500
カルーアミルク	¥500
ファジーネーブル	¥500
ピーチソーダ	¥500

UME(梅酒)

ロック	¥500
ソーダ割り	¥500

WINE

専用の別ページをご覧ください

WHISKY

ハイボール	¥500
ロック	¥500

SAKE(日本酒)

開明 小瓶	¥1000
川亀 小瓶	¥1000

NON ALCHOL

ALL ¥450

ドライ ZERO (ビール)
ノンアル カシスオレンジ
ノンアル ファジーネーブル
ノンアル 梅酒 (ロック / ソーダ)

SOFT DRINK

ALL ¥380

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
ジンジャーエール
ウーロン茶
コーヒー (Hot / Ice)

※税込価格です