

RESTAURANT

ゆうぼく民

DINNER

18:00 - 20:00

(L.O 19:30)

金土日

澄み切った空気と、緑に囲まれた中にあるレストラン。

自然のものを、自然のままに。

ゆうぼくの牧場で育った牧場直送の牛肉や豚肉を、

ワインやビールと共におもてなし。

大きな原木を贅沢に使用した柱や梁。

柔らかな雰囲気広がるログハウスの中で、

楽しい癒しのひと時をお過ごしください。

メインが選べるディナーコース

¥2,500

ディナーはコース専用の営業になります。
下記の中から『メイン+ライス or パン』をお選びください。

1. 前菜プレート

2. 本日のスープ

お選びください

3. 選べるメイン

- ・はなが牛ハンバーグ
- ・はなが牛ソフトステーキ
- ・本日の煮込み
- ・本日のステーキ (+¥500)

※おすすめの焼き加減でご提供しますが、ご希望がある場合はお申し付けください

お選びください

4. ライス or パン

- ・ライス（宇和米使用） ※大盛り (+¥100)
- ・バゲット
- ・ガーリックトースト (+¥100)
- ※ おかわり ¥200（ガーリックトーストのおかわり +¥300）

食後のドリンク

+¥200

ホットコーヒー、アイスコーヒー、ホット紅茶、オレンジ、アップル

お子様プレート

※小学生以下のみ

¥1,000

はなが牛焼肉、無添加ソーセージ、自家製スープ
ポテト、サラダ、ごはん、デザート
ジュース（オレンジ or アップル）



選べるメインのご紹介



本日のステーキ +¥500

はなが牛を一番おいしく食べられるステーキ。牧場直営肉専門店だからこそ出来るステーキをぜひお召し上がりください。

※おすすめの焼き加減でご提供しますが、ご希望がある場合はお申し付けください



はなが牛ハンバーグ

はなが牛の美味しさを表現するために、『乳・卵・パン粉』といったつなぎを使わずに作っていますので、まるでステーキのような肉肉しさと美味しさです。レストラン限定の200gでご提供。



本日の煮込み

人気の『はなが牛ステーキビーフシチュー』または『はなが牛赤ワイン煮』添加物や既製ルーなどを使わず、出汁をとるところから約3日間をかけて完成するこだわりすぎた煮込み料理をどうぞ。



はなが牛ソフトステーキ

ゆうぼくの伝統的な人気メニュー。はなが牛を極限まで薄くしたスライスを何十層にも重ねて巻いたステーキです。箸で切れるほどの柔らかさと、あっさりした味わいです。オリジナル和風ソースであっさりどうぞ。

追加メニュー

- **メイン追加** **¥1,000**
左記から追加でお選びください
- **ステーキ追加** **ASK**
※スタッフにお申し付けください
- **ローストビーフ盛り** **¥800**
低温調理でしっとり仕上げた“はなが牛”はワインにもぴったりです
- **ローストポーク盛り** **¥700**
ニンニクと黒胡椒をきかせて低温調理でしっとり仕上げました
- **自家製無添加ソーセージ盛り** **¥800**
添加物を使わない、色とりどりのおいしいソーセージ食べ比べてください
- **ホルモントマト煮込みバゲット付** **¥900**
新鮮なホルモンをトマトで煮込んだイタリア料理です
- **フライドポテト** **¥500**
みんな大好きフライドポテト。ケチャップ&マスタードどうぞ

デザート

- 自家製ガトーショコラ **¥500**
- 自家製チーズケーキ **¥500**

ボトルワイン



クルード・ロッソ

¥3,100

[赤 ミディアムボディ イタリア産]

[品種：ネーロ・ダーヴォラ、カベルネ・ソーヴィニヨン]

濃い赤色で、カベルネの半分程度を樽熟成させており、オークのニュアンスも。肉料理やトマトソースにもよく合い、幅広い方に飲みやすい味わいです。



マス・デ・タンヌ

¥3,700

[赤 フルボディ フランス産]

[品種：カベルネソーヴィニヨン・グルナッシュ・ムールヴェードル]

凝縮感のある濃い赤紫色。チェリーやブラックベリーなど果実の香り、スパイス、ローストしたコーヒーなどの複雑な香りが、口中でプラムやスパイスの香りへと変化していきます。リッチで滑らか、豊かなタンニンはまさにフルボディ。味わいの濃い赤身肉とぜひ。



メタルソーヴィニヨン・ブラン

¥2,600

[白 辛口 オーストラリア産]

[品種：ソーヴィニヨン・ブラン]

ライムやグースベリー、熟したパプリカのアロマをもち、クリスピーなライム、パッションフルーツなどの清々しい果実味とライム皮のような苦味、長い余韻を持つワインです。



シャブリ

¥5,100

[白 辛口 フランス産]

[品種：シャブリ]

グレープフルーツや青りんごの香りに樽由来のスパイシーさとともにフリントな香り、洋梨風の甘味が絡みボリュームのある味わい。余韻はスモーキーな風味がしてかすかな旨みが心地よい白です。

グラスワイン (赤 / 白)

¥500

クラフトビール

梅錦ビール（愛媛） 各 ¥870



ブロンシュ BLANCHE

柑橘系の香りが
爽やかなホワイトビア。

甘味：3 苦味：2 酸味：3



ピルスナー PILSNER

香りに優れたファインアロマ
ホップを贅沢に
加えたビールです。

甘味：2 苦味：4 酸味：2

アルコール

生ビール（アサヒ）	¥600	カシスソーダ	¥500
麦焼酎	¥500	カシスオレンジ	¥500
芋焼酎	¥500	ファジーネーブル	¥500
梅酒（ソーダ、ロック）	¥500	ピーチソーダ	¥500
角ハイボール	¥500	日本酒	
角ロック	¥700	開明 小瓶	¥1,000

ノンアル 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

ソフトドリンク 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）