

RESTAURANT

ゆうぼく民

LUNCH

11:30 - 14:00

(L.O 13:30)

定休日：月火

澄み切った空気と、緑に囲まれた中にあるレストラン

ゆうぼくの牧場で育った牧場直送の牛肉や豚肉で、
身体にも心にも優しく美味しいメニューでおもてなし

『自然のものを、自然のままに。』

大きな原木を贅沢に使用した柔らかな雰囲気ログハウスで、
楽しい癒しのひと時をお過ごしください

ランチセット *lunch set*



ステーキ & ハンバーグ ¥2300



本日のステーキ お肉によって
異なります

[一番人気]

日替わりステーキとハンバーグを盛り合わせ
一度にふたつ楽しめる贅沢な一皿。

部位は日替わりです。
別紙のボードをご覧ください



※焼きたてのハンバーグをご提供するため、他のお料理よりも
提供時間を頂戴しております。



はなが牛ソフトステーキ ¥1600



はなが牛ステーキビーフシチュー ¥1600



はなが牛赤ワイン煮 ¥1700

薄くスライスしたはなが牛を何十層にも重ねたステーキです。箸でも切れる柔らかさと、和風ソースのあっさりした味わいが人気です。

牛の骨やすじから出汁を取るところから始まり、約3日間をかけて完成させるこだわりのシチュー。「脂っこくなくあっさりしている」と好評です。

丁寧に掃除した鶏ガラからブロードを取り、数日の時間と手間をかけて作っています。赤ワインと香味野菜の旨みと香りをご堪能ください。

🍷 🍴 ランチセットには『前菜プレート + ライス or バゲット』がつきます

※ごはんは宇和町の自社田で採れた宇和米を使用しています

ごはん
オプション



ローストビーフ
ライス
+ ¥300



ガーリック
トースト
+ ¥100

単品メニュー *Sides*



無添加ソーセージ盛り合わせ
¥650

ゆうぼく自家製の添加物を使わないソーセージを盛り合わせ。味付けの違う数種のおいしいソーセージ食べ比べられます。



本日のスープ
¥300

ゆうぼくで手作りしているスープです。素材の味を生かして、シンプルな素材で手間をかけて作っています。

デザート *Sweets*



自家製チーズケーキ ¥450

濃厚なクリームチーズをたっぷり使用しました。お食事の後でも食べやすいよう甘さを抑えて作っています！

本日のデザート

こちらのクリップボードを⇒
ご覧ください



ドリンク

Drinks

KAWADA ジュース

¥500

柑橘家族さん（八幡浜）の育てる希少種“川田”を使った無添加 100% ストレートジュース。とろっとしていて、濃厚な甘みを感じられる絶品ジュースです。

生ビール

¥600

ノンアルコールビール
グラスワイン（赤 / 白）

¥400

¥500~

ウーロン茶

オレンジ

アップル

コーラ

ジンジャーエール

炭酸水

コーヒー (Hot / Ice)

ALL
¥200



はなが牛

西予市の齒長（はなが）峠にある
自社牧場で、成長促進剤を使わず
育てた牛です。



『四国の飼料米や、稲わら、米糠』
をたくさん与えているので旨み成分
の高い味わいのあるお肉です。

YUBOKU ORIGINAL BRAND

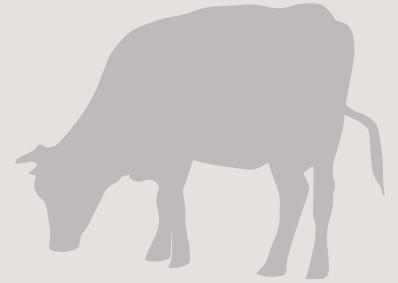


牧場メンバー

塊肉の状態です3週間以上熟成させ
『熟成肉』にすることで、旨み成分を
さらに引き上げてご提供しています。



子牛の頃から愛情こめて
育ててきました！
おいしく食べてもらえ
ると嬉しいです！



ゆうぼくの里

隣接の精肉店にもぜひ！

10:00 - 18:00（定休：月火）

保冷箱もあります！

揚げたてもOK！

お土産に大人気！

ソーセージも食べたかった
あなたへぜひ！



はなが牛^{など}

お肉各種



こだわり
デリカ



冷凍品

ハンバーグ、シチュー
ローストビーフなど



無添加

ハム・ソーセージ

お土産にもぜひどうぞ

保冷箱もあります！！