

テンダーロインステーキ

オーストラリアの雄大な大地で、100日以上穀物肥育されたグレインフェッドビーフ。脂身が少なく、牛肉の中でも最もやわらかい最高位です。キメ細かい肉質で上品な味わいの牛ヒレ肉です。

サラダバー付

～オーストラリア産～

テンダーロインステーキ

200g 4,250円 (税込 4,675円)

※写真は300gです。

シェアステーキ

(サラダバー2名様分)

300g 6,100円 (税込 6,710円)

サラダバー付

～オーストラリア産～

テンダーロインステーキ 100g &

あさくまハンバーグ 120g

3,480円 (税込 3,828円)

肉の日

限定の感謝メニュー

1ポンド級!
ステーキは
厚切りが旨い!

今月のおすすめ和牛

数量限定

鹿児島黒牛

鹿児島黒牛は「全国和牛能力共進会」で2017年、2022年と2大会連続で日本一を獲得。南国でありつつ冬には寒暖差の大きい気候で雄大な大自然で育てられた鹿児島黒牛はきめ細かく、やわらかな肉質とバランスのとれた霜降りが特徴です。



サラダバー付

黒毛和牛サーロインステーキ 75g &

あさくまハンバーグ 120g

3,580円 (税込 3,938円)

サラダバー付

黒毛和牛サーロインステーキ

150g 4,980円 (税込 5,478円)

オーストラリア産長期穀物肥育牛

厚切りカットサーロインステーキ

450g 1ポンド サラダバー付 5,950円 (税込 6,545円)

225g ハーフ サラダバー付 3,680円 (税込 4,048円)

サーロインステーキ

長期穀物肥育牛(200日以上)を厚切りカット! 肉本来の旨みと美味しさが味わえるステーキです。

※写真は1ポンド450gです。

シェアステーキ

(サラダバー2名様分)

450g 6,350円 (税込 6,985円)

セットドリンクバー

メイン料理をご注文のお客様

280円 (税込 308円) 単品 380円 (税込 418円)

お好みの焼き加減をご注文ください。

ミディアム

中身の中心がピンク色でほどよい焼き加減。

ミディアムウェル

ミディアムより焼けていて、中心がうっすらピンク色の焼き加減。

各メニューの主要栄養成分及びアレルギー一覧表

▲…原材料自体には含まれないが、調理過程において微量のアレルゲンが混入することがあります。

メニュー	材料		特定原材料8品目								特定原材料に準ずる20品目																		
	卵	乳	小麦	そば	落花生	エビ	クルミ	カニ	アーモンド	アワビ	イカ	イクラ	オレンジ	カシューナッツ	キウイ	牛肉	胡麻	サケ	サバ	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカデミアナッツ	もも	ヤマイモ	りんご	ゼラチン	
テンダーロインステーキ			●												●					●									
テンダーロインステーキ&あさくまハンバーグ	●	●	●												●					●									
厚切りカットサーロインステーキ			●												●					●									
黒毛和牛サーロインステーキ			●												●					●									
黒毛和牛サーロインステーキ&あさくまハンバーグ	●	●	●												●					●									

■ステーキに関しましてはステーキソースのアレルゲンも一緒に記載しております。

■ご注文に際して、以下の点をご理解頂いた上でご利用頂きますようお願いいたします。

- 1.他のメニューと同一の厨房で調理するため、また調理・器具、機材についても共通のものを使用するため、調理過程において表記以外のアレルゲン物質が微量に混入する可能性があります。
- 2.食物アレルギーの重篤な方は、微量のアレルゲンでもアレルギー症状を引き起こす可能性がありますのでご注意ください。
- 3.サラダバー実施店舗においては、ご提供するサラダバーの内容が店舗により異なります。予めご了承ください。
- 4.上記事由により、提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではございませんので、あらかじめご注意くださいませう、お願い申し上げます。