

# Dinner Menu

PM18:00～PM 21:00(LO)



店内終日禁煙

席数は7席のみ。コンセプトは”大人の隠れ家”

食材が焼き上がる音と匂い

焼き手とのたのしい会話。

五感を刺激するおもてなし料理。



# 知多牛カレーディナー

知多牛専門店が手づくりの味にこだわりを加えた  
大人が喜ぶ本物志向のビーフカレーを作りました！

## 知多牛カレー

厳選した知多牛を赤ワインと共にじっくり煮込み自家製ソースと合わせた  
ステーキ屋のビーフカレー。

税抜価格  
¥1,600

## ハンバーグステーキと焼野菜の知多牛カレー

知多牛赤身肉100%。ご注文頂いてから捏ねるふっくらジューシーなハンバーグと  
カレーをセットにしました。

税込価格  
¥3,000

## ステーキと焼野菜の知多牛カレー

厳選ステーキ肉を鉄板カウンターで焼く本気メニュー。  
ビーフカレーソースで柔らかく煮込んだお肉も同時に味わえます。

税込価格  
¥4,800

## オマール海老と焼野菜のカレー

オマールテイルをコクの豊かなバターでソテー。  
カレーソースに溶け出る海老の濃厚な味わいをお楽しみ下さい。

税込価格  
¥4,300

上記、知多牛カレーディナーメニューにはサラダ・デザートがセットになっています。



ご注文後、調理にかかります事をご了承下さい。  
メニュー内容、価格は仕入内容により変更する場合があります。

# 知多牛ハンバーグステーキ

上質な知多牛赤身肉を100%使ったハンバーグです。  
オーダーの都度捏ねて大きめの200gにまとめ鉄板カウンターでお焼きします。  
少々お時間を頂きます事をご了承下さい。

- |                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| ハンバーグステーキ                          | 税抜価格<br>¥1,800 |
| 赤ワインの効いたデミグラスソースに目玉焼きをのせた定番ハンバーグ。  |                |
| チーズinハンバーグステーキ                     | ¥2,000         |
| ナイフを入れるとチーズが溢れ出てソースと絡み濃厚な味わいになります。 |                |
| 和風ハンバーグステーキ                        | ¥1,800         |
| 醤油をベースに数種類の根野菜をすりおろし煮込んだソースの和風仕立。  |                |
| 和風味噌ハンバーグステーキ                      | ¥1,800         |
| 特性味噌ソースは、粗ごしの仙台味噌に牛脂や味醂等を合せた深い味わい。 |                |

- 
- |   |      |
|---|------|
| 食事セット   | ¥500 |
| 上記ハンバーグメニューは単品です。<br>ライス・サラダ・デザートがセットになっています。 |      |



ご注文後、調理にかかります事をご了承下さい。  
メニュー内容、価格は仕入内容により変更する場合があります。

# 知多牛ステーキディナー

ご予約不要の肉を主体にしたディナーメニューです。  
お肉を冷蔵状態から常温に戻すのに少々お時間を頂きます事をご了承下さい。  
※下記ディナーは2名様より賜ります。

知多牛サーロインステーキディナー

税抜価格  
¥7,500

知多牛ランプステーキディナー

税抜価格  
¥6,500

ステーキディナーには下記がセットになっております。

本日のサラダ  
焼き野菜  
知多牛鉄板焼ステーキ（サーロイン・ランプ共120g）  
ライス&わかめスープ  
シヤーベツト

※ +300円にてガーリックライスへの変更承ります。

知多牛ハンバーグステーキディナー

税抜価格  
¥3,800

デミグラスソース又は和風醤油・味噌。お好みのソースがお選び頂けます。  
ハンバーグディナーには下記がセットになっております。

本日のサラダ  
ポタージュスープ  
鉄板焼ハンバーグステーキ 200g  
ライス  
シヤーベツト



ご注文後、調理にかかります事をご了承下さい。  
メニュー内容、価格は仕入内容により変更する場合があります。

# 知多牛カットステーキ

ご予約不要のステーキ単品メニューです。  
お肉を冷蔵状態から常温に戻すのに少々お時間を頂きます事をご了承下さい。

## 特選シャトーブリアンカットステーキ 100g

ヒレ肉の中心部分だけをチョイス。とても柔らかく脂肪分が少なく肉質に優れた最高の部位。

1本のヒレ肉から1kg程しか取れない為品切れの説はご了承下さい。

税抜価格

¥8,000



## 特選サーロインカットステーキ 120g

英国の栄養称号サーの付く、ステーキ肉の中では、最高の肉質の部位と言われます。

柔らかく脂の多いのが特徴。

税抜価格

¥6,100



## 特選ランプカットステーキ 120g

サーロインに続く腰からお尻の部分の肉で、腿肉の中で最も柔らかな部位の肉です。

適度な脂が有り赤身肉ながら、歯ごたえと味に深みがあります。

税抜価格

¥5,000



ご注文後、調理にかかります事をご了承下さい。

メニュー内容、価格は仕入内容により変更する場合があります。

# 知多牛ステーキプレミアムディナー (要予約)

前日迄に予約を頂いたお客様に対応したディナーメニューです。  
前菜・ガーリックライス&わかめスープ・デザートをステーキディナーにセットした  
プレミアムなディナーコースメニューです。

※下記ディナーは2名様より賜われます。

	税抜価格
知多牛シャトーブリアンステーキ プレミアムディナー	¥9,000
知多牛サーロインステーキ プレミアムディナー	¥7,800
知多牛ランプステーキ プレミアムディナー	¥6,800

知多牛ステーキプレミアムディナーには下記がセットになっております。

本日の前菜

サラダ

焼き野菜

知多牛鉄板焼ステーキ(シャトーブリアン100g・サーロイン120g・ランプ120g)

ガーリックライス&わかめスープ

デザート&コーヒー



ご注文後、調理にかかります事をご了承下さい。

メニュー内容、価格は仕入内容により変更する場合があります。

# シェフズテーブルステーキディナー (要予約)

前日迄に予約を頂いたお客様に対応したディナーメニューです。  
上記プレミアムステーキディナーにおまかせ料理1~2品をセットした更にプレミアムなディナーコースメニューです。

※下記ディナーは2名様より賜われます。

## シェフズテーブルステーキディナー

税抜価格  
¥10,000 より

シェフズテーブルステーキディナーには下記がセットになっております。

本日の前菜

旬の魚介や知多牛・尾州豚・三河鶏を使った料理

サラダ

知多牛鉄板焼ステーキ&焼き野菜

ガーリックライス&わかめスープ

デザート&コーヒー



おまかせ料理例

ご注文後、調理にかかります事をご了承下さい。

メニュー内容、価格は仕入内容により変更する場合があります。

# 予約限定 知多牛

## タルタルステーキ

新鮮な赤身肉を手刻みし、みじん切りにした玉ネギ、ケイパー等の薬味と卵黄を添えた生肉料理。  
食品衛生法に基づき、加熱した塊肉の中心部を使用。安心してお召上がり頂けます。

税抜価格  
¥7,000 /100g

## 知多牛手刻みハンバーグステーキ

ヒレ、サーロイン、ランプ等の上質切落とし肉を包丁で刻んだ知多牛100%のハンバーグ。

税抜価格  
¥2,500

## 知多牛と雲丹の炙り寿司(冬季限定)

極薄にスライスしたサーロインで生ウニとシャリを包みバーナーで軽く炙った創作寿司。  
口の中でとろける牛肉と濃厚なウニのコラボレーションをお楽しみ下さい。

税抜価格  
¥2,000

## 知多牛手延べカツレツサンド

粗挽きパン粉の衣が自家製デミグラスソースをしっかり含みレア気味の赤身が食欲をそそります。  
冷めてもおいしく食べられます。お土産に、明日の遅めの朝食に如何でしょうか。

税抜価格  
¥2,000

## サーロイン しゃぶしゃぶ

アクが少ない生産者限定、薄切りサーロインはメの麺、スープまでおいしく食べられます。

税込価格  
¥7,000 より

## サーロイン すき焼き

ステーキ用サーロインをスライス。わりしたで焼くすき焼きは一味違います。

税抜価格  
¥7,000 より

## サーロイン せいろ蒸し

薄切りサーロインをせいろで蒸します。しゃぶしゃぶ知多牛の旨みをご賞味下さい。  
しゃぶしゃぶとは一味違う知多牛の旨みをご賞味下さい。

税抜価格  
¥7,000 より

お肉は出荷量に限りがあり希にご要望に添えない場合があります。  
その他希少部位も入荷します。ご相談下さい。



ご注文後、調理にかかります事をご了承下さい。  
メニュー内容、価格は仕入内容により変更する場合があります。

# ご予約料理 各種

## 貸切ステーキディナー

お一人様

税込価格  
¥7,300 より

お誕生日や結婚記念日。ご家族でのパーティーやご商談にご利用下さい。

5名様以上でお受け致します。料理内容、予算等ご相談下さい。

## 特選ステーキランチ

お一人様

税込価格  
¥5,500 より

お好きな部位よりお選び頂けるお肉を主体にした贅沢なランチメニューです。

鉄板カウンター席を優先的にご用意致します。2名様以上でご予約下さい。

サラダ

焼き野菜

知多牛鉄板焼ステーキ(サーロイン100g又はランプ100g)

ガーリックライスライス&わかめスープ

シヤーベット&コーヒーor紅茶

## 南知多 篠島直送

伊勢海老・車海老・渡蟹・アワビ・サザエ・平貝・地蛸 等直送にてご用意致します。

## 季節限定産地直送

北海道・三陸・北陸・伊勢志摩より牡蠣等の魚介もご用意致します。



メニュー内容、価格は仕入内容により変更する場合があります。

# ご 案 内

営業時間	ランチタイム AM 11:30 ~ PM 14:00(LO) ディナータイム PM 18:00 ~ PM 21:00(LO)
定休日	月・火曜日（曜日に限らず臨時休業有り）
予約・貸切営業	営業時間・定休日に限らず受け承ります。 ご相談ください。

## あいち知多牛

夏は爽やかな海風により涼しく、冬は内海の比較的温暖な気候に恵まれた知多半島一帯で育てられる牛で適正な飼育期間を守り、あいち知多牛推進協議会構成員を通じて出荷された牛肉を称します。当店では数ある知多牛生産者の中から、天然酵母や自家製青草を飼料と共に与えることで牛肉の持つ臭みを取りアクの少ないさっぱりした肉質に仕上げ、治療目的以外でのホルモン剤や抗生剤の使用を一切しない大岩牧場産『あいち知多牛・響』という黒毛和種を父に、ホルスタイン種を母に持ち、和牛のもつ柔らかで甘い旨味と、乳牛のもつさっぱりとクセのない味わいが特徴で、両方の長所を併せ持った品種 F 1 交雑種牛を限定して入荷しています。

## 山の湧き水で育て岐阜県産コシヒカリ

奥美濃の山間地にある肥沃な土地で育てたお米です。昼と夜の寒暖差がある気候の中、雪解けの湧き水を使い人と生きものに安心安全な、化学肥料や農薬を極力減らした農法で契約栽培したお米です。農薬の散布を極力控えている為、虫害による斑点米が多少混ざってます。



rand

# ドリンクメニュー

ビール			税抜価格
アサヒスーパードライ(中瓶)			¥650
グラスワイン			税抜価格
カリフォルニアワイン(赤・白)	各		¥850
焼酎			税抜価格
麦・芋・米 (750ml瓶)	各		¥3,300 より
麦・芋・米 (ショット)	各		¥540 より
ノンアルコールビールテイスト			税抜価格
サントリーオールフリー(350ml)			¥540
ノンアルコールカクテルテイスト			税抜価格
シャルドネスパークリング ジントニック カシスオレンジ	各		¥540
ソフトドリンク			税抜価格
コーラ ジンジャーエール 烏龍茶	各		¥400
オレンジ アップル グレープフルーツ			
ワイン			税抜価格
直輸入ワイン各種(フランス・イタリア・チリ・ドイツ 他)			¥4,000 より
ウイスキー			
ブレンドド	響 知多 イチローズ YAMAZAKURA 他		
シングルモルト	山崎 白州 ザ・マッカラン12年 他		
バーボン	ジャックダニエル I.W.ハーパー 他		
ブランデー			
グレープ	コニャック アルマニャック マール グラッパ 各種		
アップル	カルヴァドス 各種		

メニュー以外のお酒もご用意しております。お気軽にご注文下さい。



メニュー内容、価格は仕入内容により変更する場合があります。