



やっぱり 肉食

The meat

健康で美味しいカラダを作るために欠かせないお肉のパワー。
特に牛肉は美容ビタミンと呼ばれる「ビタミンB群」が豊富な食材です。
そしてアラキドン酸は幸せ物質であるアナンダマイドを作るため、牛肉を食べることで幸せな気分になるともいわれているのです。

温菜 *Vegetable*



ソーセージ



なんこつフリッター



チキンフリッター



バジルチキン

50 バジルチキン
レモンバジルの風味が効いています。

¥500 ¥450

420kcal

51 チキンフリッター
チキンの旨味を味わってください。

¥500 ¥450

460kcal

52 なんこつフリッター
ゴリゴリの歯ごたえが楽しめる。

¥470 ¥420

200kcal

53 ソーセージ
ビールでもワインでも相性抜群。

¥470 ¥420

450kcal



Main dishes

ハンバーグ ㊟

さらに赤く丁寧に焼き上げたハンバーグを、しっとりと味の付いたソースで閉じ込めました。

¥750 ¥680

680kcal

【ソースチョイス】

- 54** シャリアピンソース
- 55** デミグラスソース
- 56** おろしポン酢

【トッピングチョイス】



57 チーズ
¥220 ¥200



58 目玉焼き
¥170 ¥150



59 アボカド
¥220 ¥200

※ソースとトッピングはハンバーグをご注文のお客様に限りさせていただきます。