

Course

コースメニュー

黒毛和牛堪能コース

2時間制飲み放題付



12種野菜のイタリアンサラダ

Italian Salad of 12Kinds Vegetables

本日の前菜

Today's Appetizer

黒毛和牛の炙りタルタル

Broiled Raw Wagyu Beef Tartare with Egg Yolk Thinly Sliced Style

※非加熱食肉製品使用 *Uses non-heated meat products

名物! 飲めるハンバーグ

お好みの味付けをお選びいただけます

おろしポン酢orデミグラスor自家製 燻製醤油 (温玉付)
デミグラスチーズor自家製 燻製醤油のチーズのせ

Melt in your Mouth Hamburg Steak
Ponzu Sauce with Grated radish or Smoked Soy Sauce or Demiglass
or Demiglass Cheese or Smoked Soy Sauce with Cheese

フライドポテト

French Fries

ホットスパイシー or バター醤油 or チーズ or ソルト

黒毛和牛のステーキ

Wagyu Beef Steak

和牛の肉寿司

Wagyu Beef Sushi

※低温調理 *Low temperature cooking

本日のデザート

Today's Dessert

5,980

(税込価格)

黒毛和牛づくしコース

2時間制飲み放題付



炙り和牛のカルパッチョサラダ

Broiled Raw Wagyu Beef Carpaccio Salad

※低温調理 *Low temperature cooking

自家製ローストビーフ

Original Roast Beef

黒毛和牛の炙りタルタル

Broiled Raw Wagyu Beef Tartare with Egg Yolk Thinly Sliced Style

※非加熱食肉製品使用 *Uses non-heated meat products

名物! 飲めるハンバーグ

お好みの味付けをお選びいただけます

おろしポン酢orデミグラスor自家製 燻製醤油 (温玉付)
デミグラスチーズor自家製 燻製醤油のチーズのせ

Melt in your Mouth Hamburg Steak
Ponzu Sauce with Grated radish or Smoked Soy Sauce or Demiglass
or Demiglass Cheese or Smoked Soy Sauce with Cheese

黒毛和牛のなめろう

Miso Based Wagyu Beef Tartar "NAMEROU"

※非加熱食肉製品使用 *Uses non-heated meat products

黒毛和牛のステーキ

Wagyu Beef Steak

和牛の肉寿司

Wagyu Beef Sushi

※低温調理 *Low temperature cooking

本日のデザート

Today's Dessert

6,980

(税込価格)

Hamburg

飲めるハンバーグ

大人気! 黒毛和牛を中心に使用した
飲めるほどに柔らかな新食感ハンバーグです

Restaurant's Specialty Melt in your Mouth Hamburg Steak

好みの味付けをお選びいただけます

*Ponzu Sauce with Grated radish or
Smoked Soy Sauce or Demiglass
or Demiglass Chesse or
Smoked Soy Sauce with Chesse*

おろしポン酢 / デミグラス / 燻製醤油 (温玉付)

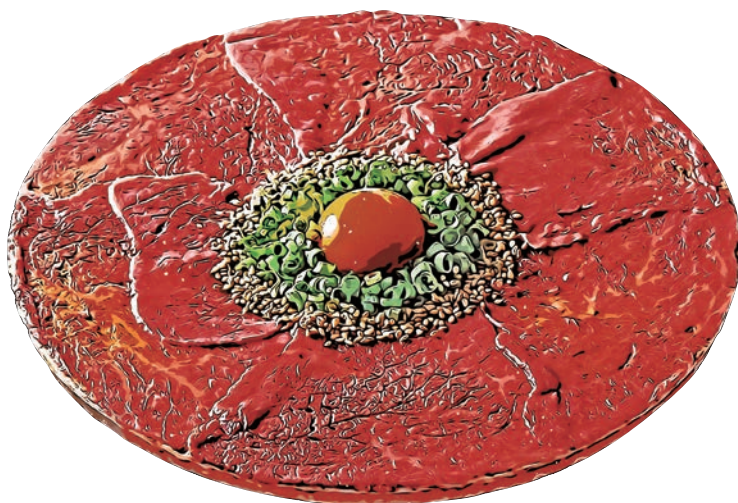
デミグラスチーズ / 燻製醤油のチェダーチーズのせ

※飲めるハンバーグは、20分程度のお時間を頂きます。



シングル 1,980
(税込2,178)

ダブル 2,980
(税込3,278)



Yukhoe

王者の炙りユッケ

黒毛和牛を薄切りにした
新感覚・極上のユッケです

Broiled Raw Wagyu Tartare

※低温調理 *Low temperature cooking

1,980
(税込2,178)



自家製ローストビーフ

Original Roast Beef

2,280
(税込2,508)



黒毛和牛の炙りタルタル

*Broiled Raw Wagyu Beef Tartare
with Egg Yolk Thinly Sliced Style*

2,180
(税込2,398)

※非加熱食肉製品使用 *Uses non-heated meat products

Steak

赤身ステーキ

低脂肪、高タンパクな赤身肉。
やわらかくあっさりとしたステーキです。

Lean Steak

2,380 (税込2,618)



赤身ステーキ

霜降ステーキ

和牛ならではのとろける脂の旨味、
牛肉のコクをお楽しみください。

Marbled Steak

2,680 (税込2,948)



霜降ステーキ

どっちも食べたい!方はお得な食べ比べがおすすめ♪

赤身&霜降ステーキの二種食べ比べ

Taste Comparison Lean Steak & Marbled Steak

2,880

(税込3,168)

和牛カツ

カラッと揚げたてジューシーな
和牛カツをさっぱりおろしポン酢で

Wagyu Beef Cutlet

2,680

(税込2,948)



和牛の西京焼き

Grilling A Wagyu Beef with SAIKYO Miso Sauce

2,650

(税込2,915)



A la carte

クリスピーポテトフライ 680

Crispy French Fries

(税込748)

ホットスパイシー or バター醤油
チーズ or ソルト

フライドニョッキ

Fried Gnocchi

680

(税込748)



Prosciutto

生ハム

生ハム盛り合わせ

Ham Assorted Charcuterie

スペイン産ハモンセラノ
スペイン産イベリコベジョータのサラミ
イタリア産モルタデッラの盛り合わせ

1,580

(税込1,738)

スペイン産ハモンセラノ

oooooooooooooooooooooooooooo

世界3大生ハムの1つ

680

(税込748)

スペイン産イベリコベジョータ(サラミ)

oooooooooooooooooooooooooooo

噛むほど旨味溢れ出す

680

(税込748)

イタリア産モルタデッラ

oooooooooooooooooooooooooooo

ピスタチオが入った香り豊かなハム

680

(税込748)



Tapas

「美味しいをちょっとずつ」な小皿料理



赤海老の白ワイン漬け(1尾)

480

(税込528)

oooooooooooooooooooooooooooo

フルーティな白ワインで漬けました!白ワインに相性抜群



牡蠣のオイル漬け

500

(税込550)

oooooooooooooooooooooooooooo

旨味たっぷりぶりの牡蠣のオイル漬け



燻製ベーコンとチーズとポテサラ

500

(税込550)

oooooooooooooooooooooooooooo

燻製香るベーコンとクリームチーズのポテトサラダ



削りたてチーズのオムレツ

700

(税込770)

oooooooooooooooooooooooooooo

削りたてチーズをたっぷりかけました!



生ハムとかぶ豆腐

550

(税込605)

oooooooooooooooooooooooooooo

擦り流したかぶを豆腐と一緒にもちり練りあげました!!
生ハムと一緒に召し上がってください!!



ピンチョスカプレーゼ

500

(税込550)

oooooooooooooooooooooooooooo

トマト・モッツァレラ・オリーブの3色カプレーゼ



スティックピクルス

500

(税込550)

oooooooooooooooooooooooooooo

きゅうり、だいこん、にんじん、パプリカの彩ピクルス



シラスとチーズの湯葉包み揚げ

630

(税込693)

oooooooooooooooooooooooooooo

釜揚げされたシラスを大葉のソースで味付けしたチーズと一緒に
湯葉で包みました!!



厚切りバケット

(4Pieces)

Bucket (4Pieces)

380

(税込418)

Ajillo

メイン食材選べます♪

マッシュルームのアヒージョ

ホタテ or 海老 or ユッケ

Ajillo of Mushroom (Scallop or Shrimp or Yukke)

※アヒージョのバケットは別売りです

ホタテ

海老 1,480

(税込1,628)

ユッケ 2,680

(税込2,948)

ガーリックトースト

(4Pieces)

Garlic Toast (4Pieces)

580

(税込638)

Cheese

チーズ盛り合わせ3種 980
Assorted Cheese (税込1,078)

内容はスタッフまでご確認ください。

チーズ盛り合わせ5種 1,580
Assorted Cheese (税込1,738)

グラナパダーノ / ゴルゴンゾーラ / モッツァレラ / ミモレット / カマンベール
グラナパダーノ 680
oooooooooooooooooooooooooooo (税込748)

マイルドな塩味が少ないハードチーズ

ゴルゴンゾーラ・ピカンテ 680
oooooooooooooooooooooooooooo (税込748)

辛口で芳醇なクセのある青カビチーズ

ミモレット 680
oooooooooooooooooooooooooooo (税込748)

オレンジ色が特徴的なマイルドなハードチーズ

カマンベール 680
oooooooooooooooooooooooooooo (税込748)

コッテリクリーミーな白カビチーズ



炙り和牛の

カルパッチョサラダ

Broiled Raw Wagyu Beef Carpaccio Salad

※低温調理 *Low-temperature cooking

1,680
(税込1,848)



Salad

温泉玉子の
シーザーサラダ

Caesar Salad with Hot Spring Egg

880
(税込968)

12種類野菜の

イタリアンサラダ

Italian Salad of 12 Kinds Vegetables (税込1,078)

980

ホタテのカルパッチョ

Scallops Carpaccio

1,380

(税込1,518)

Sushi

和牛の肉寿司 (一貫) 550

Wagyu Beef Sushi

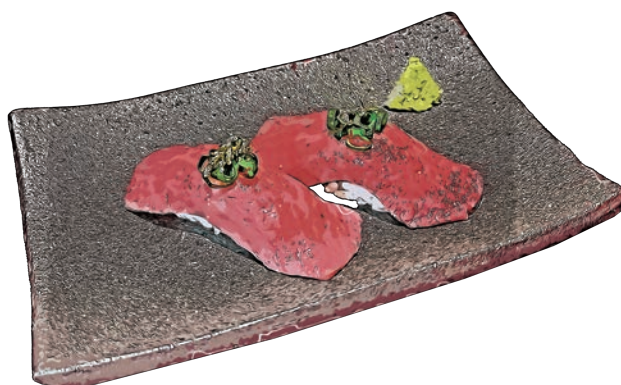
(税込605)

※低温調理 *Low-temperature cooking

メの炙り和牛丼 ^{鉄火} ュッケ 2,380

Rice Bowl with Broiled Raw Wagyu Beef (税込2,618)

※低温調理 *Low-temperature cooking



Dessert

ピスタチオアイス

Pistachio Ice Cream

680
(税込748)

生チョコアイス

Raw Chocolate Ice Cream

680
(税込748)

Drink Menu

ドリンクメニュー



Sparkling Wine

ガブ飲みスパークリング(白)

Glass Sparkling Wine White

溢れるほど並々注いだ

SHOUTAIAN名物スパークリングワインで乾杯!

600 (税込660)



Sparkling Red

ガブ飲みスパークリング(ロゼ)

Glass Sparkling Wine Rose

溢れるほど並々注いだ

SHOUTAIAN名物スパークリングワインで乾杯!

600 (税込660)

Wine (White & Red)

「肉バルの国産和牛に寄り添う“ニュー”ペアリング」



ライトボデー

フルボデー

Red Wine

アイム カベルネ ソーヴィニヨン

I'm Cabernet Sauvignon

穏やかな酸の上品な味わい 南フランス産/カベルネソーヴィニヨン

クワトロ メセス サクララベル

4 Meses SAKURA

満開なサクラのような華やかな味わい スペイン産/モナストレル

アイム シラーズ フロム オーストラリア

I'm Shiraz from Australia

完熟した果実の濃厚でスパイシーな味わい オーストラリア産/シラーズ

シャトー ラルジャンテール

Château L'Argenteyre

力強い果実みとタンニンお手頃なボルドー フランス産/メルロー、カベルネソーヴィニヨン

シルバー ラベル

Silver Label

熟した果実とスパイスの完全な調和 スペイン産/モナストレル

Glass

Bottle

650 ※
(税込715)

3,400
(税込3,740)

700 ※
(税込770)

3,700
(税込4,070)

4,800
(税込5,280)

5,200
(税込5,720)



ドライ

フルーティー

White Wine

アイム シャルドネ フロム サザンフランス

I'm Chardonnay from Southern France

優しい酸味とエレガントな余韻 南フランス産/シャルドネ

ブランコ セミドゥルセ

Blanco Semidulce

アロマティックな香りと優しい甘さ スペイン産/ソーヴィニヨンブラン

アイム リースリング フロム ドイツ

I'm Riesling from Germany

ピュアなすっきりした味わい ドイツ産/リースリング

650 ※
(税込715)

3,400
(税込3,740)

4,200
(税込4,620)

700 ※
(税込770)

3,700
(税込4,070)

※ワイン2種飲み比べ

1,000 (税込1,100)

Beer

プレミアムモルツ 香るエール
The Premium Malt's Kaoru Ale

680
(税込748)

カールスバーグ
Carlsberg

720
(税込792)

オールフリー
The Premium Malt's Kaoru Ale

580
(税込638)



Sour

究極の生レモンサワー
Premium Fresh Lemon Sour

720
(税込792)

果肉グレープフルーツサワー
Pulp Grapefruit Sour

680
(税込748)

果肉ラズベリーサワー
Fresh Raspberry Sour

680
(税込748)

果肉キウイサワー
Fresh Kiwi Sour

680
(税込748)

ウーロンハイ
Oolong Tea Sour

550
(税込605)

ジャスミンハイ
Jasmine High

550
(税込605)



Jin & Whisky with Soda

角ハイボール
Kaku Whisky with Soda

580
(税込638)

ジャパニーズクラフトジン
翠 (SUI) ジンソーダ
SUI (Japanese Craft Jin) with Soda

680
(税込748)

コークハイボール
Whisky with Coke

620
(税込682)

ジンジャーハイボール
Whisky with Ginger Ale

620
(税込682)

ラズベリーハイボール
Whisky with Soda and Fresh Raspberry

650
(税込715)

キウイハイボール
Whisky with Soda and Fresh Kiwi

650
(税込715)

白州 (ソーダ or 水割り or ロック)
HAKUSYU Whisky (with soda, water, on the rocks)

1,280
(税込1,408)



Soft Drink

ウーロン茶
Oolong Tea

380
(税込418)

ジャスミン茶
Jasmine Tea

380
(税込418)

コカ・コーラ
Coke

380
(税込418)

ジンジャーエール
Ginger Ale

380
(税込418)

オレンジジュース
Orange Juice

380
(税込418)

グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice

380
(税込418)

炭酸水
Carbonated Water

380
(税込418)



Cocktail

カクテル

Wine

キティ <i>Kitty</i>	680 (税込748)
キール <i>Kir</i>	680 (税込748)
カーディナル <i>Cardinale</i>	680 (税込748)
スプリッツァー <i>Spritzer</i>	680 (税込748)
カリモチョ <i>Kalimotxo</i>	680 (税込748)
ミモザ <i>Mimosa</i>	730 (税込803)
キールロワイヤル <i>Kir Royale</i>	730 (税込803)

Vodka

ウォッカトニック <i>Vodka and Tonic</i>	680 (税込748)
ウォッカリッキー <i>Vodka Rickey</i>	680 (税込748)
モスコミュール <i>Moscow Mule</i>	680 (税込748)
ルシアンコーク <i>Russian Coke</i>	680 (税込748)
スクリュードライバー <i>Screwdriver</i>	680 (税込748)
ブルドック <i>Bul Dog</i>	680 (税込748)
ブラッディーマリー <i>Bloody Mary</i>	720 (税込792)

Cassis

カシスオレンジ <i>Cassis and Orange</i>	680 (税込748)
カシスグレープフルーツ <i>Cassis and Grapefruit</i>	680 (税込748)
カシスソーダ <i>Cassis and Soda</i>	680 (税込748)
カシスウーロン <i>Cassis and Oolong Tea</i>	680 (税込748)

Gin

ジンバック <i>Gin Buck</i>	680 (税込748)
ジンリッキー <i>Gin Rickey</i>	680 (税込748)
ジントニック <i>Gin and Tonic</i>	680 (税込748)
オレンジブロッサム <i>Orange Blossom</i>	680 (税込748)
ジンライム <i>Gin and Lime</i>	740 (税込814)

Beer

シャンディガフ <i>Shandy Gaff</i>	680 (税込748)
レッドアイ <i>Red Eye</i>	780 (税込858)

