最高の状態を味わっていただくため、お席にお届けしてから 20分を「賞味時間」とさせていただきました。

砂時計を目安に"肉の味わい"をご堪能ください。



100 使

100

富士山麓で育った黒毛和牛のみを使った、至高の ハンバーグ。繊細な口溶け、濃厚な旨味をあわせ 持った極上の味わいをお楽しみいただけます。

120g

1,680円 (\$1,848用)

🌉 おすすめ!

160g

1,880円(第2,068円)

200g

2,180円(第2,398円)

320g

3,180円(養3,498円)

A5黒毛和牛とUS牛を独自のブレンドで調合したハン バーグ。しっかりした肉感と、とろけるような味わいを あわせ持った唯一無二のハンバーグです。

S 120g

1,180円 (第1,298円)

₹ おすすめ!

160g

1,380円(第1,518円)

200g

1,680円(第1,848円)

320g

2,680円 (\$2,948用)



花 1

独自開発の「長期熟成させたガラムマ サラ」など18種の香辛料を独自のブレ ンドと焙煎で仕込みました。カレーの 味を決める玉ねぎは10時間以上かけ て調理し、無添加のソテーオニオン へ仕上げ贅沢に使用しております。

300円 (第330円)



パルメザンチーズのコクと豊かな味わ いが魅力のチーズソースです。パルメ ザン主体にチェダーチーズも使うこと で、より深みに溢れ、ハンバーグとの 相性抜群なチーズソースです。

200円 (第220円)



地鶏ブランド卵「華音(かのん)」の 黄身を使用しイタリア産のトリュフ塩 で香りを付けた贅沢なソース。お肉 にソースを絡めながら濃厚な舌触り と上品な風味を是非ご堪能くださ

200円 (第220円)

世長一号、明一大リー愛知が育てた、黄金の輝きは



ハンバーグにトッピングして お召し上がりください。 ※お1人様1点限り

数量限定 50g



牛タン50gと 特選和牛ハンバーグ

ハンバーグのサイズをお選びください。

- s 120g 2,480円(第2,728円)
- 160g **2**,680円 (\$2,948円)
- 200g **2,980** 円 (約3,278円)

牛タン50gと 花より、ハンバーグ

ハンバーグのサイズをお選びください。

- s 120g 1,980円(第2,178円)
- 160g **2,180**円 (約2,398円)
- 200g **2,480**用(約2,728円)



和牛焼きすき50gと 特選和牛ハンバーグ

ハンバーグのサイズをお選びください。

- s 120g 2,680円(\$2,948円)
- M 160g 2,880円 (\$3,168円)
- 200g **3,180** 円 (第3,498円)

和牛焼きすき50gと 花より、ハンバーグ

ハンバーグのサイズをお選びください。

- S 120g 2,180円(第2,398円)
- M 160g 2,380円(第2,618円)
- 200g **2,680** 用 (\$2,948円)

単品メニュー

350円(5385円)

110円(禁121円)

220円(第242円)

·ソフトクリーム 220円(第242円)



セットメニュー

※サラダは濃厚玉子に変更できます

√ランチタイム限定//

セットメニュー・ 単品メニューは

おかわり自由!

食べ回しはご遠慮ください。



和牛炙り刺しユッケ

1,350円 (統1,485円)



和牛炙り握り寿司

・二貫 600円(約660円)

· 三貫 840円(約924円)

1,300円(約1,430円) ・五貫



ハラミステーキ 240g

1,880円(第2,068円)

和牛焼きすき 70g と 牛タン鉄板焼き70g

和牛焼きすき 70g

牛タン鉄板焼き70g

炭窯焼 厚切チャーシュー3枚 1,200 p (號1,320円)

1,930円

(於2,123円)

1,000 円 (終1,100円)

500円

(550円)

め、ガーリックライスセット

(セットメニューまたは単品ご飯ご注文の方限定)



下記のセットがつきます

- ●花より、和牛ハンバーグ(20g)
- ●ガーリックチップ
- ●塩こしょう
- ●専用タレ

ハンバーグとセットメニューまたは単品ご飯を ご注文の方に限ります。

> 350円 (2385円)





燻製フランク・ベーコンのグリル

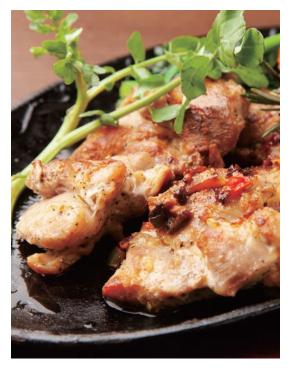
1,580円 ($^{\text{e}}$ 1,738円)

【フランク】

国産の豚腸を使用し1本70gに仕上げた食べ応えあるガーリックオニオン風味のホワイトフランク。ユーカリチップで丹念にスモークし、豚本来の味を引き出したポークフランク。

【ベーコン】

スペイン産豚バラを低温でじっくりスモークをかけて、加水率も少なく肉本来の旨味が際立っています。



鶏ももの香草焼

980円 (第1,078円)

57	ドら	の煤	製	オリ) —	ブ	漬
----	----	----	---	----	-----	---	---

燻製くるみ & カシューナッツ

プロセスチーズの燻製

ナスとトマトのチーズ焼

スモークサーモンのポテトサラダ

北海道産牛生ハムユッケ

フライドポテト4種盛

580円

580円

(統638円)

550円

(統605円)

1,180円(第1,298円)

980円

780円

880円





横浜発祥

ははんな