

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!

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 4,590円(税込5,049円)

※写真は300gです。

シェアステーキ

(サラダバー2名様分)

300g 6,590円(税込7,249円)

サラダバー付

～オーストラリア産～

カットテンダーロイン 100g &

天然ホタテバター醤油焼き 2個

3,390円(税込3,729円)

※焼き加減はミディアムでご提供いたします。

今月の スペシャルステーキ

サーロインとテンダーロインが同時に
楽しめるアメリカ産ブラックアンガス
CHOICEグレードのステーキを数量限定
でご用意しました。

数量限定

サラダバー付

Tボーンステーキ

シェアステーキ

(サラダバー2名様分)

480g 7,690円(税込8,459円)

※焼き加減はミディアムでご提供いたします。

サラダバー付

骨付き サーロインステーキ

※焼き加減はミディアムでご提供いたします。

シェアステーキ

(サラダバー2名様分)

380g 5,890円(税込6,479円)

サーロインステーキ

サーロインステーキは「ロースステーキ」とも
呼ばれていますが、一頭の牛の中でも肉の味
は甘みがあり、やわらかなステーキです。

※写真は1ポンド450gです。

～アメリカ産 アンガス～ 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 5,990円(税込6,589円)

シェアステーキ

(サラダバー2名様分)

450g 6,790円(税込7,469円)

お好みの焼き加減を
ご注文ください。

ミディアムレア

中身は半分ほど赤い状態。

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

ミディアムより焼いていて、
中心がうっすらピンク色の焼き加減。

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)

各メニューの主要栄養成分及びアレルゲン一覧表

▲…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。

材料 メニュー	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	カシューなツツ	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&ホタテのバター醤油焼き	●	●													●					●									
厚切りカットサーロインステーキ			●												●					●									
Tボーンステーキ			●												●					●									
骨付きサーロインステーキ			●												●					●									

■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、あらかじめご留意くださいますよう、お願い申し上げます。