

ステーキの おさくま

石焼で味わう、贅沢な牛まぶし

ミディアムに焼き上げたステーキを熱々の石焼牛まぶしに。
まずは塩ダレでさっぱりと。締めはお出汁でお茶漬け風に。



まずは肉を一切れ味合う
ジュージュー（音を味わう）
お焦げ（混ぜる楽しみ）

黒毛和牛サーロイン 100g

サラダバー付

和牛サーロインの
石焼牛まぶし

3,600 円（税込 3,960 円）

豪州産長期穀物飼育牛ランプ 100g

サラダバー付

ランプステーキの
石焼牛まぶし

2,500 円（税込 2,750 円）

お召し上がり方

壺



まずは、ひと混ぜ。
牛肉の旨みと香ばしいおこげを楽しむ、
至福の一口目をどうぞ。

貳



お好みの薬味を添えて。
わさびやねぎを合わせれば、
味わいがさらに豊かに広がります。

参



最後は、だしをかけて。
熱々のだしで、お茶漬け風に。
最後の一口まで至福の味わい。

セットドリンクバー

メイン料理をご注文のお客様

290 円（税込 319 円）

※お料理の付け合わせ、販売メニューは店舗により異なる場合がございます。※期間・数量限定のため、品切れの際はご注意ください。※写真と形状が異なる場合がございます。※写真はイメージです。

各メニューの主要栄養成分及びアレルギー一覧表

▲…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	カシューナッツ	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
ランプステーキの 石焼牛まぶし			●													●	●			●	●							
和牛サーロインの 石焼牛まぶし			●													●	●			●	●							

- 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、あらかじめご注意くださいよう、お願い申し上げます。

石焼牛まぶしのお召し上がり方

一



まずは、ひと混ぜ。
牛肉の旨みと香ばしいおこげを楽しむ、
至福の一口目をどうぞ。

二



お好みの薬味を添えて。
わさびやねぎを合わせれば、
味わいがさらに豊かに広がります。

三



最後は、だしをかけて。
熱々のだしで、お茶漬け風に。
最後の一口まで至福の味わい。