

# MENU



## 国産牛カイノミステーキ定食

¥ 2,800 (税込 ¥ 3,080)

適度に脂がのっており、赤身と脂のバランスが良く、上品な旨味が味わえます。料理長特製のレモン醤油のタレでお召し上がりください。

## 炭火焼きハラミ丼

¥ 2,700 (税込 ¥ 2,970)

肉厚でジューシーなハラミを炭火で丁寧に焼き、ご飯がすすむ丼スタイルに。別添えのナムルでビビンバ風でもお召し上がりいただけます。



## 生姜焼き定食

¥ 2,200 (税込 ¥ 2,420)

茨城県産ハーブ豚の肩ロース肉を使用。生姜・ニンニク・蜂蜜・醤油・みりんで特製ソースを作りました。

# MENU

## 焼肉と冷麺

¥ 2,300 (税込 ¥ 2,530)

牛骨で出汁をとり、  
脂分を少なく仕上げたスープは、  
すっきりしながらも深いコクがあります。  
和牛は炭火でじっくり焼きあげ、  
冷麺によく合います。



## きのこつけ蕎麦

¥ 1,800 (税込 ¥ 1,980)

料理長こだわりのそばつゆに、  
5種のきのこ・炙ったつくば鶏・  
特製鶏油の旨みをプラスしました。

## 酸辣湯麺

¥ 1,700 (税込 ¥ 1,870)

お酢の酸味と辣油と胡椒の辛味が、  
バランスよくピリッと効いた  
「すっぱからい」味がくせになる一品です。

