

レディースランチ

¥3800

- ・ひとくち前菜
- ・優味風
ごちそうサラダ
- ・スープ
- ・米沢牛
ランプステーキ 70g
- ・ご飯 お椀
- ・天使のプリン
- ・コーヒー



～お肉の変更・増量も承ります

※サーロイン70g +2000円

※フィレ70g +3500円



写真はイメージです

ランチ限定コース

¥5500

- ・ひとくち前菜
- ・前菜盛り合わせ
- ・鮮魚の鉄板焼き
- ・グリーンサラダ
- ・焼き野菜
- ・米沢牛
- ランプステーキ 70g
- ・ご飯 お椀
- ・デザート
- ・コーヒー



～お肉の変更・増量も承ります

※サーロイン70g
+2000円

※フィレ70g
+3500円

写真はイメージです

米沢牛ランチステーキSET 2500円

-ステーキを少しだけ召し上がりたい方へのお得なセット-

- ・ひとくち前菜
- ・フレッシュサラダ
- ・焼き野菜
- ・米沢牛
ランプステーキ80g
- ・ご飯 お椀
- ・コーヒー



こちらへの変更を
おすすめしております。

限定特選米沢牛

お好みのグラムでも
御注文を承ります！

120g	3300円
160g	4100円
200g	4900円

80g	3500円
120g	4800円
160g	6000円

※数に限りが御座います。
品切れの際は御容赦下さいませ

スペシャルランチ よくばりSET 2800円

-ステーキとハンバーグが
同時に楽しめるセットです-

- ・ひとくち前菜
- ・スープ
- ・フレッシュサラダ
- ・焼き野菜
- ・米沢牛ランプステーキ
&
米沢牛100%ハンバーグの
盛り合わせ
- ・ご飯 お椀
- ・コーヒー



写真はイメージです

SET MENU

米沢牛のアボカ井

サラダ/お椀

¥2,500



※写真はイメージです

米沢牛とアボカドの相性を
わさび醤油でお召し上がりください

SET MENU

特選米沢牛 ステーキ丼

サラダ／焼き野菜／お椀

¥2,200



※写真はイメージです

米沢牛の旨味と野菜のハーモニーを
どんぶりでご堪能ください

STEAK COURSE

華

～ランぷコース おまかせ献立～

極上米沢牛ランぷ100g／ご飯／お椀／デザート

※50g単位より増量を承ります。 ※ご飯はガーリックライスに変更できます。プラス¥500



※写真はイメージです

優味、自信のコースメニューです。
季節に併せた旬の料理を
ぜひご賞味ください

¥8,000

STEAK COURSE

みやび

雅

～サーロインコース おまかせ献立～

極上米沢牛サーロイン100g／ご飯／お椀／デザート

※50g単位より増量を承ります。 ※ご飯はガーリックライスに変更できます。プラス¥500



※写真はイメージです

優味、自信のコースメニューです。
季節に併せた旬の料理を
ぜひご賞味ください

¥12,000

STEAK COURSE

優味

～フィレコース おまかせ献立～

極上米沢牛フィレ100g／ご飯／お椀／デザート

※50g単位より増量を承ります。 ※ご飯はガーリックライスに変更できます。プラス¥500



※写真はイメージです

優味、自信のコースメニューです。
季節に併せた旬の料理を
ぜひご賞味ください

¥15,000

SET MENU

米沢牛の ハンバーグ

サラダ
ご飯
お椀

¥2,000

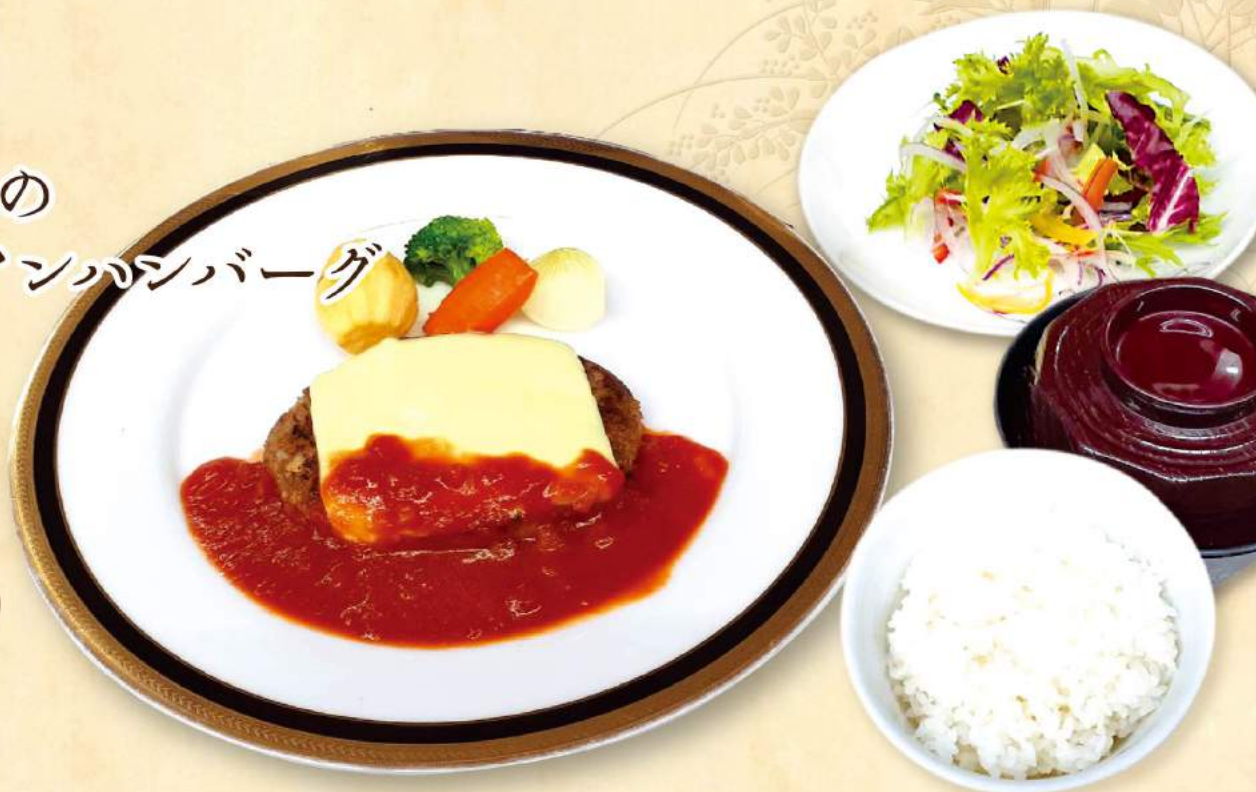


※写真はイメージです

米沢牛の イタリアンハンバーグ

サラダ
ご飯
お椀

¥2,200



※写真はイメージです

STEAK MENU

特選米沢牛 ランプステーキセット

サラダ／焼野菜

米沢牛

ランプ100g

ご飯／お椀

¥3,500



※写真はイメージです

※ランプ肉はプラス1,000円で50g増量できます。

※ご飯はガーリックライスに変更できます。プラス¥500, (大) ¥800

特選米沢牛衣揚げ

サラダ

ごはん／お椀

¥3,500

優味特製
デミグラスソース
仕立て



※写真はイメージです

STEAK MENU

特選米沢牛

サーロインステーキセット

サラダ/焼野菜

米沢牛

サーロイン100g

ご飯/お椀

¥6,000

※写真はイメージです

※サーロイン肉はプラス2,000円で50g増量できます。

※ご飯はガーリックライスに変更できます。プラス¥500, (大) ¥800

特選米沢牛

フィレステーキセット

サラダ/焼野菜

米沢牛

フィレ100g

ご飯/お椀

¥9,000

※写真はイメージです

※フィレ肉はプラス3,000円で50g増量できます。

※ご飯はガーリックライスに変更できます。プラス¥500, (大) ¥800

直接仕入の 米沢牛



県内
唯一の
指定店

米沢牛はきめ細かな霜降りと、香りのよい脂、甘みのある赤身が特徴。
その脂は人肌程度の温度でとけてしまうほど融点が高いため、
口に入れた瞬間に柔らかい食感と、上質な脂の香りが広がります。

米沢牛は安心して消費者の
皆様にお届けする為に、指定店制度が
スタートいたしました。

尚、指定店には、「指定店証」と
「米沢牛販売指定店」と記された
米沢牛の飾り駒がございます。



A la carte

ア・ラ・カルト

・天使の海老鉄板焼
¥1,600



・帆立の鉄板焼
¥1,800



・魚介の鉄板焼き
¥2,000



A la carte

ア・ラ・カルト

・シーフードサラダ
¥2,000



・生ハムのプロシュート
¥1,000



・鴨サラダ
¥1,000



※写真はイメージです

A la carte

ア・ラ・カルト

・スモークサーモン

¥1,000



・魚介のカルパッチョ

¥1,500



※写真はイメージです

A la carte

ア・ラ・カルト

・本日の前菜盛合せ
¥1,800



・活鮑 時価 (要予約)



DESSERT MENU

デザートメニュー



デザートプレート



※写真はイメージです

¥600

.....

心を込めて彩り良くお作りしています。
ドリンクと共に至福のひとときを...

Alcohol Menu

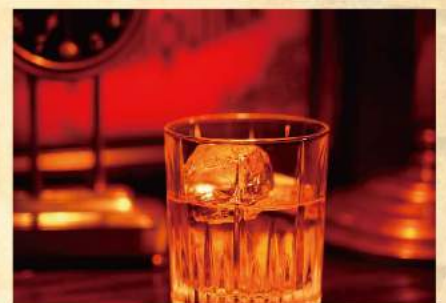
ビール

- 【生ビール】 ・サッポロ黒ラベル 中ジョッキ ¥800
グラス ¥600



【ノンアルコール】

- ・サッポロ プレミアムフリー 小瓶 ¥500



ウイスキー

- 【シングル】 ・デュアーズ 白ラベル ¥700
・デュアーズ 15年 ¥1,900
・山崎 ¥2,600

- 【ボトル】 ・デュアーズ 白ラベル ¥5,000
・デュアーズ 15年 ¥18,000
・山崎 ¥26,000



- ハイボール ・ハイボール (デュアーズ) ¥700
・ハイボールコーラ/ジンジャー 各 ¥900

ソフトドリンク

- | | | | |
|-------------------|------|-------------|------|
| ・冷緑茶 | ¥300 | ・コーヒー | ¥400 |
| ・ウーロン茶 | ¥300 | ・紅茶 | ¥400 |
| ・オレンジジュース | ¥400 | ・コーラ | ¥500 |
| ・ミネラルウォーター (エビアン) | ¥400 | ・辛ロジンジャーエール | ¥500 |



Alcohol Menu



日本酒

【冷酒・300ml】 ・箱根山 純米生貯蔵 (神奈川・酒度+2) ￥1,400

【冷酒・300ml】 ・立山 特別本醸造 (富山・酒度+4.5) ￥1,400

焼酎

・さつま司 グラス ￥600
 (さつま芋) ボトル ￥3,500

・佐藤芋 グラス ￥800
 (黒麹) 720ml ￥9,500

・和ら麦 グラス ￥600
 (麦) ボトル ￥3,000

・佐藤麦 グラス ￥800
 (白麹) 720ml ￥6,500

甲類焼酎

・ウーロンハイ ・レモンサワー
・緑茶ハイ 各 ￥600

【ワイン】

・グラスワイン 赤/白 各 ￥900



Wine Menu



赤ワイン

RED WINE

▼レ・タンヌ オクシタン カベルネ・ソーヴィニヨン

(フランス) ミディアムボディ

ハーフボトル ¥2,800

豊かな果実味と程よいタンニンが特徴。

南フランス カベルネ・ソーヴィニヨン100%のワイン

▼シャトー・レイソン

(フランス) ミディアムボディ

ハーフボトル ¥5,800

フレッシュな果実感が魅力的。豊かなタンニンとスパイシーで深みのあるワインです。

▼ファンティーニ・サンジョヴェーゼ

(イタリア) ミディアムボディ

¥4,800

樽熟成による、ほのかなバニラ香と果実の甘みが合わさった、ふくやかな口当たりです。

▼シャトー・ブスカセ

(フランス) フルボディ

¥8,500

ジューシーな凝縮感のあるタナ種特有の心地よいタンニンが感じられます。

▼レ・ザレ・ド・カントメルル

(フランス) ミディアムボディ

¥9,000

調和の取れた伝統的ボルドーの良さを感じる、しっかりとした赤ワインです。

▼シャトーモンペラ

(フランス) ミディアムボディ

¥9,500

名門ディスパーニュ家が所有してから、数々の名声を手にしてきた高評価シャトー。

完熟した果実の濃密な味わいが楽しめます。



Wine Menu



RED WINE

▼ ル・オーメドックジスクール

(フランス) フルボディ

¥11,000

濃いガーネット色、ブラックベリー、カシス、ブラックチェリーを想わせる濃密な香り、シナモン、バニラ、トリュフのリッチなアロマが感じられます。

▼ ボルドー・プーピュ

(フランス) フルボディ

¥13,000

輝きあるガーネット色で香りはブラックチェリーやカシス、プラムなど黒系果実主体、スパイスや樽熟由来のバニラ、ロースト香、腐葉土などを感じるワインです。

▼ ブラゾン・ディッサン

(フランス) フルボディ

¥15,000

マンゴー村のワインは通常、数種類のブドウ品種をブレンドして造るワインが多いですが、このワインはカベルネ・ソーヴィニヨン、メルローのみで造られたワインです。ブラックチェリーやローズティー、黒コショウなどを感じられるワインです。

▼ シャトー・ソシアンドマレ

(フランス) フルボディ

¥18,000

多くの評論家より特級のトップクラスと同等と賞賛されているボルドー・オーメドック地区のシャトー。樽熟成18ヶ月で新樽比率も高く、渋味を多く含んだ芳醇な味わいです。

▼ シャトー・マレスコサンラグジュベリ

(フランス) フルボディ

¥26,000

ボルドー・マンゴー村、特級格付け。1827年に所有者となったサンテグジュペリ伯爵（「星の王子様」の作者アントワーヌドサンテグジュペリの曾祖父）の名前がつけられている由緒あるシャトー。マルゴーらしい優しさを残しながらしっかりと深い味わい。

▼ シャトー・ディッサン

(フランス) フルボディ

¥31,000

かつてより、1級シャトーのマルゴーと並び、マルゴー地区の2大シャトーと称される。ブラックチェリーや黒スグリのアロマにチョコレートのニュアンスが混じり、エレガンスを備えた格調高い味わいです。



Wine Menu



白ワイン



イタリア産 / WHITE WINE

アブルッツォ州 Abruzzo

- ▼ ファンティーニ・シャルドネ ￥4,500
(ファルネーゼ) 爽やかな酸味の辛口
ミネラル感に青草の香り。軽快さに程よいコクの辛口です。

フランス産 / WHITE WINE

ロワール地方 VAL DE LOIRE

- ▼ ミュスカデ・ド・セーヴル・エ・メーヌ・シュルリー ￥6,300
(ドメーヌ・ド・ラ・ルヴトゥリ) 爽やかな辛口
繊細でみずみずしい旨みと爽やかで自然な酸。すっきり軽快でクリーンな辛口です。

ブルゴーニュ地方 BOURGOGNE

- ▼ シャブリ 375ml ￥6,500 750ml ￥12,000
(ルイ・ジャド) しっかりした辛口
シャブリ本来の良さであるミネラル感と酸のキレ、純粋な果実味を活かした辛口ワインです。
- ▼ シャブリ・プルミエクリュ・フルショーム ￥21,000
(ウイリアム・フェーブル) コクのある辛口
コクがあって力強くエレガントな後味が長く続くワインです。

上記以外にもおすすめボトルを
数種類取り揃えて御座います。
スタッフまでお気軽にお声掛け下さい。



Wine Menu



スパークリング ワイン



SPARKLING WINE

▼ピノ・シャルドネ・スパマンテ(サンテロ)

(イタリア)

375ml ¥3,000

辛口 優しい果実味で、のどごし柔らかな味わい
泡立ちはきめ細かく、口当たりの良い辛口に仕上がっています。

▼モランド・アスティ・スプマンテ

(イタリア)

¥3,800

甘口 上品な甘味が余韻まで続く…
果実味が溢れる方品な甘口です。

▼モンサラ・カバ・ブリュット(バルディネット)

(スペイン)

¥4,000

辛口 軽やかな飲み飽きしないタイプ
花のような香りと、上品な泡立ち、フルーティーで引き締まった辛口の味わいです。

▼パトリス・マルク・ブリュット

(フランス シャンパーニュ)

¥16,000

辛口 果実味と酸味を爽やかにキレ上がる味わい
完全手作業による精緻な最上の味わいです。

▼モエ・エ・シャドン

(フランス シャンパーニュ)

375ml ¥15,000 750ml ¥23,000

辛口 フレッシュな酸味と華やかな香り
優雅さと繊細さを備えている高貴なシャンパーニュです。

