

Dinner menu

Steak ステーキ

さの萬店舗にてお選び頂いたステーキ肉をシェフが調理させていただきます
調理(温野菜付き)一枚につき

¥1,000

シェアの場合プラス、お一人毎に

¥500

・ さの萬 ステーキ肉の価格	100g当たり
・ ドライエイジングビーフ 国産牛サーロイン	1,200円
・ ドライエイジングビーフ USAアンガスビーフ・Tボーン「ポータハウ」	2,000円
・ ドライエイジングビーフ USAアンガスビーフ・Tボーン	1,500円
・ ドライエイジングビーフ USAアンガスビーフ・Lボーン	1,200円
・ 短角和牛ドライエイジングビーフ	1,500円
・ ドライエイジングポーク 萬幻豚 肩ロース	680円

ドライエイジングビーフの先駆者『さの萬』の熟成ステーキ肉は
熟成期間は40日から60日。

ドライエイジングビーフ(Dry Aging Beef)とは「乾燥熟成された牛肉」のことを言います。
風を当てることによって余分な水分を引出し肉本来の水分に旨味成分であるアミノ酸が
凝縮され微生物が酵素を作り出し、たんぱく質を分解をしアミノ酸を増やします。
この時に熟成香(ナッツのような香り)が生まれます
熟成されることにより、旨味が凝縮されてジューシーな独特なフレーバーが食欲をそそります。



※表示価格には消費税は含まれておりません。

La cave de sanoman

～ 前菜 ～

萬幻豚生ハム 1,200円

さの萬の、『萬幻豚』の3年熟成の生ハムです。

「さの萬」オリジナルシャルキトリー盛り合わせ 1,200円

萬幻豚の生ハム、ソーセージ、レバーペースト、白カピサラミなどワインやビールとの相性抜群です。

クラブケーキ (ニューヨークスタイル) 1,200円
西麻布「カルネヤサノマンズ」の人気メニューの一つ
カニ肉がたっぷりの前菜です。

～ サラダ ～

萬幻豚ベーコンシーザーサラダ 850円

香りが食欲をそそる萬幻豚のベーコンと地元有機野菜のサラダ

地元有機野菜サラダ 780円

地元野菜をたっぷり使った使ったグリーンサラダです。

さの萬のローストビーフサラダ 900円

雑誌フィガロでNo1に選ばれたローストビーフと地元有機野菜のサラダです。

～ La cave de Sanomanのお肉料理 ～

ビーフシチュー 2,800円

さの萬牛をじっくり煮込んでシェフ自慢のデミグラスソースとともにお肉を味わうビーフシチューです。

さの萬 熟成肉のプルレモ風ビーフカツレツ 2,800円

西麻布カルネヤサノマンズの人気No1メニュー
ドライエイジングビーフ100gの厚さを香草入りのパン粉とともに焼き上げました

ドライエイジングハンバーグステーキ 1,800円

ドライエイジングビーフ100%の、肉屋が作るこだわりのハンバーグ

～ スープ ～

コンソメスープ 850円

本日のスープ 850円

～ パン・ライス ～

パン (世田谷シニフィアンシニフィエ製) 400円

ライス 400円

パン・ライスにコーヒー・紅茶セット 480円

～ 本日のパスタ ～ 800円

*ステーキ・お肉料理を注文のお客様に限らせて頂きます

※表示価格には消費税は含まれておりません。

La cave de sanoman

～ デザート ～

パニラアイス	380円
大人のプリン	680円
ガトーショコラ	680円
チーズケーキ	680円
デザート3点プレート	900円

～ チーズ4種の盛り合わせ ～

1,800円

食後のおしゃべりにワインとともにどうぞ

※表示価格には消費税は含まれておりません。

貸し切りパーティー、
お集まりにご利用の際は
お気軽にお声がけ下さい
。



~Drink menu~

アルコール

バイエルンマイスタービール (生)	700円
ドイツ大使館御用達のドイツビール	
ペドレラ (グラス) 赤・スペイン	700円
熟成肉との相性が最高のハウスワイン	
ペドレラ スペイン・赤	2,500円
ルバイヤート 勝沼 赤	6,000円
ブルノ スペイン・赤	3,800円
ディボン スパークリングワイン	3,800円

ソフトドリンク

コーヒー	380円
紅茶	380円
ウーロン茶	300円
オーガニック100%オレンジジュース	450円
ルバイヤート・ワイナリーで作ったぶどうジュース	450円
ペリエ (フランス ガス入り)	380円

ノンアルコールビール	600円
------------	------

※表示価格には消費税は含まれておりません。