

Lunch Menu

Steak ステーキ

さの萬店舗にてお選びいただ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）一枚お一人様

¥1000

シェアお一人追加ごと

¥500

*** ランチ セット メニュー**

地元有機野菜のサラダ

パン or ライス

コーヒー

800

*** 本日のスープ**

800

*ドライエイジングビーフと萬幻豚ドライエイジングポークにつきましては、
ラ・カーブにて、お肉をお選びいただくこともできます。

Lunch Menu ~8月限定~

萬幻豚 夏野菜カレー

萬幻豚バラ肉の甘味が味わえる脂と、スパイスが食欲を刺激します。レモンが香るごはんは、夏にぴったり

1480

萬幻豚バラ肉のミルフィーユ仕立て

球体のお肉のボールにナイフを入れると中から萬幻豚の肉汁があふれ出ます
下に敷いてある温野菜とからめながら、萬幻豚ならではの調和をお楽しみください

1680

萬幻豚 ステーキ

さの萬のブランド豚、「萬幻豚」をシンプルにソテー
これが豚肉？という満足感のある味わいをお楽しみください

1800

ローストビーフ プレート

さの萬ショップ®の人気No.1のローストビーフをランチプレートにいたしました
厳選されたさの萬牛の良質な旨味をダイレクトに味わっていただけます

2000

ビーフシチュー

さの萬厳選の牛肉をじっくり煮込みました
シェフ自慢のデミグラスソースとともにお召し上がりください

2000

Lunch Menu

ドライエイジングビーフ 100g

牛肉本来の美味しさが味わえるニューヨークスタイルのドライエイジングビーフです
健康感あふれるジューシーさ、ふくよかな熟成香、かみしめるほどに湧き出る深い旨味
究極の赤身肉をお楽しみください

3000

「萬幻豚」ドライエイジングポーク 100g

40日の熟成をかけることにより、「萬幻豚」のさらに豊かな味わいをお楽しみ
いただけます。ドライエイジングビーフとは違うコクのある香りと
ふっくらとした柔らかさは、あらたな豚肉との出会いです

2500

ドライエイジングビーフハンバーグステーキ

ドライエイジングビーフ100%のハンバーグです
熟成香が際立つワンランク上のハンバーグをご堪能ください

2000

*ランチメニューにセットされます

地元有機野菜のサラダ

パン or ライス

コーヒー

～デザート～

バニラアイス 380

大人のプリン 480

ティラミス

ガトーショコラ

チーズケーキ

本日のデザート

お好きなデザート3点プレート 680

記念日用メッセージ付きオリジナルプレート

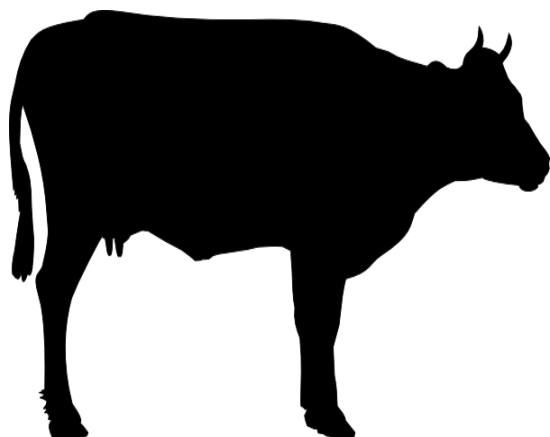
(事前予約をお願い致します)

800

～チーズ4種の盛り合わせ～

1,800

食後のおしゃべりにワインとともにどうぞ



貸し切りパーティー、
お集りにご利用の時は
ご予算に応じて、
メニューを組ませて頂いてお
ります。お気軽にお声掛けく
ださい♪

~Drink Menu~

アルコール

バイエルンマイスタービール(生)	600
ドイツ大使館御用達のドイツビール	
赤ワイン(グラス)スペイン産	600
熟成肉との相性が最高のハウスワイン	
赤ワイン(750ml ボトル)スペイン産	2,500
リピート率一番のハウスワイン	
赤ワイン(750ml ボトル)ルバイヤート	3,500
勝沼のワイナリー。さわやかな香り	
赤ワイン(750ml ボトル)イタリア産	3,800
スパークリングワイン(750ml ボトル)	2,500
スパークリングワイン(750ml ボトル)	3,800

ソフトドリンク

コーヒー	380
ウーロン茶	250
オーガニック100%オレンジジュース	350
ぶどうジュース(ワイナリーのぶどう100%)	380
ペリエ(フランス産 ガス入り水)	380
ノンアルコールビール(Asahi)	600