

焼肉コース

grill course

焼肉を存分に楽しめる2コース



01 はじめての方はまずこれ！



◆ テイスティングセット

1人前 3800

土鍋ご飯 | 薬膳ブイヨンスープ | ナムル盛合せ
チョレギ風サラダ | 漢方和牛メンチカツ

【焼肉】

漢方和牛 カルビ・ロース・切り落とし

02 肉好きさんは必食のコース！



◆ プラチナコース

1人前 8800

土鍋ご飯 | 薬膳ブイヨンスープ | チョレギ風サラダ
キムチ盛合せ | 漢方和牛 センマイ刺し・赤身ユッケ

【焼肉】

自社畑の季節野菜 | 漢方和牛 ネギ塩タン
漢方和牛 上カルビ・上ハラミ・上ロース
漢方和牛 本日のホルモン | 特選 福島県産黒毛和牛

【デザート】

自家製イタリアンジェラート

03 おかわり有も！こだわり12品



◆ ファミリーセット

3~4人前 10000

土鍋ご飯★ | ミネストローネ風たまごスープ★
ナムル盛合せ | シーザーサラダ | 漢方和牛メンチカツ
特製ダレのからあげ 葱トリュフ醤油

【焼肉】

自社畑の季節野菜★ | 漢方三元豚サムギョブサル★
いも豚ウインナー | 漢方和牛 カルビ・切り落とし

【デザート】

自家製イタリアンジェラート

★ = おかわり自由！

焼肉&鍋コース

grill pot course

焼肉も鍋も両方を楽しめる2コース



04 グリルもポットもどうぞ！



◆ スタンダードセット

1人前 4800

土鍋ご飯 | チョレギ風サラダ
キムチ盛合せ | 漢方和牛 センマイ刺し

【焼肉】

漢方和牛 カルビ・ハラミ・本日の赤身肉

【鍋】

漢方三元豚のしゃぶしゃぶ鍋
豚ロース&バラ | ジュリエンヌ野菜 | 旬キノコ色々 | つけダレ2種

【デザート】

自家製イタリアンジェラート

05 GPH 網羅！贅沢フルコース



◆ プレミアムコース

1人前 6800

土鍋ご飯 | チョレギ風サラダ | キムチ盛合せ
漢方和牛 センマイ刺し | 漢方和牛 赤身ユッケ

【焼肉】

自社畑の季節野菜
漢方和牛 ネギ塩タン・上カルビ・上ハラミ
漢方和牛 本日のホルモン・本日の希少部位

【鍋】

漢方三元豚のしゃぶしゃぶ鍋
豚ロース&バラ | ジュリエンヌ野菜 | 旬キノコ色々 | つけダレ2種

【デザート】

自家製イタリアンジェラート



漢方和牛

漢方和牛は宮城県閔村牧場で育った褐毛和種。自然交配・自然分娩で生まれ、エゴマやハトムギなど14種の漢方&ハーブのオリジナル飼料を食し、急勾配の飼育地で放牧運動をしながら健康的に育ちました。アミノ酸やグルタミン酸などの旨味成分が一般的な牛肉の1.5倍～2倍と豊富で、脂肪分の融点が約22度と大変低いため食べた人の体に溜まりづらくコレステロールが気になる方でも楽しめるのが特徴の美味しくヘルシーな牛肉です。



漢方和牛 赤肉

lean beef

5種食べ比べ	1980
特上霜降り黒タン	4180
ハーフ	2090
特上赤身肉	3190
ハーフ	1815
特上ハラミ	3630
ハーフ	2035
赤身肉	2750
ハーフ	1595
カルビ	2420
ハーフ	1430
ハラミ	3080
ハーフ	1540
切り落とし盛合せ	2420

漢方和牛 ホルモン

hormone



上ミノ	1210
ハーフ	660
マルチョウ	1210
ハーフ	660
センマイ	1210
ハーフ	660
レバー 堀内さん胡麻油	1540
ハーフ	800
ホルモン盛合せ	2420
ハーフ	1320

漢方和牛 肉刺し

raw beef



センマイ刺し 葱味噌ポン酢	1210
上赤身ユッケ オランダーズ	1540
希少部位 肉刺し盛り	2420
タン刺し盛り	2750
【福島牛】生カルパッチョ レフォール	1430

絶品タン祭り

tongue festa!



漢方和牛 特上霜降り黒タン	4180
ハーフ	2090
銘柄和牛タン トリュフ香るネギ塩	2530
ハーフ	1485
漢方和牛 タン刺し盛り	2750
【追加】自家製 葱トリュフ醤油	330

銘柄牛・その他

other meat

福島牛は生産地の特性を生かした黒毛和牛で、色鮮やかで良質の霜降りをもち、風味豊かでまろやかな味わいの牛肉です。



◆福島牛

生カルパッチョ レフォール	1430
リブローズ焼きすき トリュフ卵	2枚 1430
サーロイン炙り 鬼おろしポン酢	2枚 1430
フィレ オルソン家の燻製塩	3630

◆その他

漢方和牛メンチカツ 自家製ウスター	4個 550
千葉産 無添加いも豚ウインナー	880
ハーフ	440

カラダ喜ぶ鍋

hot pot

01 薬膳ブイヨン & 漢方三元豚の
しゃぶしゃぶ鍋 2人前 5500



季節野菜の濃縮エキスを、厳選した薬膳とハーブ & スパイスを配合したブイヨンで食すしゃぶしゃぶ鍋

セット

薬膳ブイヨンスープ | ジュリエヌ野菜
漢方三元豚ロース & パラ肉 | 色々キノコ
特製ハーブワンタン

しゃぶしゃぶ鍋 追加食材

ロース	1100	ジュリエヌ野菜	880
バラ	1650	厳選キノコ色々	550
ロース & バラ	330	♂の春雨ヌードル	440

02 醗酵味噌こうじスープの
漢方和牛 生もつ鍋 2人前 4840



だしソムリエが創るあっさり味の味噌こうじスープに漢方和牛のフレッシュな小腸を加えた絶品生もつ鍋

セット

醗酵味噌こうじスープ | キャベツ & ニラ
漢方和牛 ブリップリ生もつ | 色々キノコ

生もつ鍋 追加食材

生もつ	1100	厳選キノコ色々	550
キャベツ	1650	♂のちゃんぽん	440
ニラ	330		

自家製キムチ

kimchi

こだわり野菜を浅漬けし、鱈の干物やスペイン唐辛子などを使ったエスパニョールな素で丹念にマリネしました。



白菜キムチ	440	ビーツキムチ	440
ケールキムチ	440	キムチ盛合せ	770

自家製ナムル

namul

自社農園や契約農家さんから直送のこだわり野菜を熊本県の堀内製油の絶品胡麻油“金ごま”でマリネしました。



カレー風味ナムル	440	和風ナムル	440
イタリアンナムル	440	ナムル盛合せ	770

野菜 & スープ

vege & soup

ジュリエヌ野菜のチョレギ風サラダ 山利しらす・有明海苔・梅	660
たっぷりチーズのシーザーサラダ ワンドートマトと半熟卵	660
パクチー香る若布グリーンサラダ さっぱり塩ドレッシング	770
サンチュ & 葉野菜 盛合せ	1100
ふわふわ卵のワンタンスープ	770
色々キノコの薬膳スープ	990

ご飯 & 麺

rice & noodles

追加おかわり! 本日の銘柄米	1杯 110~ 土鍋2合 880
有明海苔 トリュフ塩	330
たまごかけご飯	330
食べる 麻辣醤	330
漢方三元豚の豆乳坦々スープ春雨	770

キッズメニュー

for kids

特製タレ漬け 国産鶏のからあげ	550
揚げたて 減塩フレンチフライ 自家製ウスターソース	440
特製トマトソースのボロネーゼパスタ	880
漢方和牛デミグラスカレー	880
漢方和牛グリルハンバーグ	880
漢方和牛メンチカツ	4個 550
ミネストローネ風たまごスープ	550
よくばりお子様プレート	1500
漢方和牛の煮込みハンバーグ ご飯 たまごスープ 国産鶏の唐揚げ フレンチフライ 食後のジェラート	

デザートは別腹

dessert

ジェラートはイタリア製のマシンで作る本格派で、こだわり食材を組み合わせる素材を生かす素直な美味しさ。



無添加イタリアンジェラート	単品 380 盛合せ 550
アフォガード	450
ミルクジェラート × エスプレッソ	
プロフィットロール	720
シュージェラート × ホットチョコ	