

## 【前菜・サラダ】



### サラダ

アボカドと千葉県産特選若鳥の農園野菜のコブサラダ¥880

～農園野菜とアボカドと国産若鶏たっぷり～

### 前菜

とろサーモンのカルパッチョ¥880

田舎風パテドカンパーニュ¥580

イベリコ豚のサラミ¥680



イベリコ豚のサラミ

## 【生ハム 原木切り落とし】

～イタリア産プロシュート 原木から専用スライサーで～



イタリア産プロシュート 原木切り落とし ¥1100-



イタリア産プロシュートの原木を専用スライサーで切り落とします。切りたてならではの素晴らしい風味と味わいをお楽しみください。

## おつまみ

キノコのガーリックマリネ ¥380

2色のオリーブ ¥380

ミックスナッツ ¥380



キノコのガーリックマリネ

## チーズ

クール・ド・カマンベール ¥500

クリーミーウオッシュュ ¥500

ミモレット6ヶ月熟成 ¥500

ゴルゴンゾーラ・ピカンテ ¥500

## フリット

チーズの春巻き 3本 ¥600

オニオンリング ¥600

メッシュのフライドポテト ¥600

## パン・ライス

プチライ麦パン 1個 ¥120

ライス 300円

和牛脂のガーリックライス 500円

## 【和牛 5 等級】

～日本が誇る和牛の最上級ランクをお楽しみください～



A5 ランク和牛・モモ肉のステーキ ¥2300-

少し歯ごたえのあるモモはきめが細かく味わい豊かな赤身の部位。

A5 ランク和牛・バラ肉のステーキ ¥2800-

とってもジューシー、赤身・脂身が層になっていて脂が多く肉の味も濃厚でこってりしている部位

A5 ランク和牛・サーロインステーキ ¥4300-

これぞ A5 ランク

とっても柔らかくて旨みが濃厚な高級部位。「ステーキの王様」と言われています。



## 【限界ハンバーグ】

ハンバーグのおいしさの限界に挑んだ一品、  
ステーキハウスだからこそ、極上の A5 和牛の切り落としを使うことで、  
超贅沢な和牛ハンバーグをリーズナブルに実現。

パリッとパイに包んだとろける和牛ハンバーグ  
中からはなんと半熟卵が！特製赤ワインソースどうぞ！

数量限定

¥1,500-



※和牛の切り落としで作るため、数量限定とさせていただきます。

## 【地元千葉県の特選若鶏】

地元千葉県で丁寧に飼育されたぷりぷりの若鶏をお楽しみください♪

～ゆっくり焼くのでお時間かかります～



千葉県産【特選】若鶏のロースト 一枚焼き スパイシーソルト ¥1300

千葉県産【特選】若鶏のロースト 一枚焼き トマトソース ¥1500

## 【イタリア産ホエー豚】

～良質な脂身と、ほのかな甘味～



イタリア産ホエー豚について  
イタリアの特産品であるパルミジャーノ・レッジャーノチーズの製造過程で生じるホエー（乳清）を飼料に加えて、丹精込めて育てられた良質な脂身と、ほのかな甘味が特長です

イタリア産ホエー豚のロースト  
～ハニーマスタードソース～

¥1600

# 【パスタ】

～太陽を浴びたイタリアン食材のこだわりパスタ～

キノコたっぷりのペペロンチーノ ¥900-

イタリアントマトたっぷりのシンプルトマトソース ¥900-

イタリアントマトたっぷりのピリ辛アラビアータ ¥900-

【極上生クリーム使用】 トマトクリームソース ¥1100-

最後の楽園ニューカレドニア 【天使エビ】のトマトクリームソース ¥1800-

ベーコンたっぷり濃厚カルボナーラ ¥1200-





# 【ピッツァ】

～こだわりの生地と極上の食材で～



マルゲリータ（イタリアントマトとバジル） ¥1000-

## 【デザート】



数量限定！プレミアム・フレンチトースト ¥600

～高級生クリームをたっぷり使用し、しっかり一日漬けこんだ絶品です～

パティシエ竹見の季節のケーキ ¥700

～内容はスタッフまでお尋ねください～

フォンダンショコラ ¥500

～あったかいチョコレートケーキ～