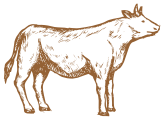
LUNCH MENU

GRILL DINING

薪火

MAKIBI

STEAK
LUNCH MENU



薪火、熾火は天然の遠赤外線で
均等に火を入れ香りをつけて、うま味を包み込みます。
薪火を生かした料理であるステーキ、ロティサリーチキン、
オリジナルのタレで漬け込んだスペアリブなどをお楽しみ下さい。

"Makibi" and "Okibi" is one of the cooking methods allowing to keep 'umami' in food grilling and flavoring equally with natural far-infrared. Enjoy a representative makibi dish such as a steak, rotisserie chicken or spareribs marinated in original sauce.

Chef's recommended 今月のおすすめメニュー

究極の薪火丼　3,800円

Ultimate MAKIBI Bowl

薪火料理自慢のお肉と焼き野菜を贅沢にのせた、
これ以上ない薪火オリジナル丼ぶりです。（総重量 約500g）

- ・宮崎県産齋藤牛腿肉
- ・宮崎県産齋藤牛ウデ三角
- ・オーストラリア産サーロイン
- ・豚のスペアリブ
- ・イベリコ豚肩ロース
- ・ロティサリーチキン
- ・焼き野菜
- ・煮玉子
- ・バターライス
- 薪火オリジナルソース

プラス　¥500で「薪火オリジナル壺焼きカレー」を、
プラス　¥800で「黒トリュフ（ヒマラヤ産）」を、
プラス ¥1,000で「ラクレットチーズ」をおかけします。

Topped with Original curry for +¥500,
Black truffle(sourced from Himalayan) for +¥800,
Raclette cheese for +¥1,000

- ●チョップドサラダ
  Chopped salad
- ●季節野菜の味噌風味ポタージュスープ
  Miso flavored cream soup of seasonal vegetables
- ●デザート
  Dessert

※各料金はサービス料の10%を含みます。別途消費税を頂戴いたします。
*Prices include 10% service fee. sales tax will be charged additionally.

Chef's recommended 今月のおすすめメニュー

［平日限定］メインが選べるランチプレート 2,500円

(Weekdays Only) Lunch Plate with a Main Course of Your Choice

3種から選べるメインと国産焼き野菜、自慢の煮玉子、炊き込んだごはんに
サラダを盛り付けたプレートランチ。

A ロティサリーチキン
Rotisserie chicken

富士高原鶏を薪火でじっくりと焼き上げ提供いたします。
予約して頂いたお客様に限り、焼き立てをご用意いたします。
※売り切れの際はお出しすることができませんのでご了承ください。

B 豚のスペアリブとベーコンの炙り焼き
Flame-Broiled Pork Spare Rib and Bacon

マディラ酒に和の昆布味のエッセンスと海鮮醤を加え仕上げた
風味豊かなソースに、一週間寝かせ薪火で焼き上げた
豚のスペアリブを提供いたします。

C 海鮮3種食べ比べ（ホタテ・海老・本日の魚）
Eat and compare: 3 types of seafoods (Scallops, shrimps, Seafood of the Day)

やわらかい食感のホタテと、香ばしい海老と、
旨味たっぷりの魚を贅沢3種盛りに仕上げました。

- 季節野菜の味噌風味ポタージュスープ
  Miso flavored cream soup of seasonal vegetables
- 穂乃華のパン
  Bread of HONOKA
- デザート
  Dessert
- コーヒー
  Coffee

※各料金はサービス料の10%を含みます。別途消費税を頂戴いたします。
*Prices include 10% service fee. sales tax will be charged additionally.

Chef's recommended 今月のおすすめメニュー

海鮮&牛サーロインの陶板スタイルランチ 2,800円

(Weekdays Only) Set Lunch with Seafood and Beef Sirloin Steak Grilled on a Ceramic Plate

■ オマール海老&牛肉 5,800円
Lobster & beef

■ 蝦夷アワビ&牛肉 6,300円
"Ezo" abalone & beef

海鮮と牛肉サーロインが同時に楽しめるメニューです。

- チョップドサラダ
  Chopped salad
- 季節野菜の味噌風味ポタージュスープ
  Miso flavored cream soup of seasonal vegetables
- 穂乃華のパン 又は ライス
  Bread of HONOKA or Rice
- デザート
  Dessert

特選 国産牛

にいがた和牛

〈グレードアップオプション〉

メインのステーキを　プラス¥1,000で「新潟県産国産牛サーロインステーキ」
プラス¥3,000で「新潟県産にいがた和牛サーロインステーキ」　に変更します。

*It will be changed to "Japanese sirloin steak (sourced from Niigata) " for +¥1,000,
"Wagyu Beef Sirloin Steak from Niigata Prefecture " for +¥3,000,

※各料金はサービス料の10%を含みます。別途消費税を頂戴いたします。
*Prices include 10% service fee. sales tax will be charged additionally.

Chef's recommended 今月のおすすめメニュー

新潟フェア

新潟県宣伝課長
トッキッキ

薪火セレクションランチ

Makibi Selection Lunch Course

3,800円 ▶ レディース割引 3,300円

※2名様より承ります。 We accept from 2 people

ゆっくりくつろげる薪火スタイルのランチコース。新潟フェアをリーズナブルにお楽しみいただけます。

- 新潟県産魚の炙りタタキ風カルパッチョ
  Flash-grilled Tataki-style Fish from Niigata Prefecture Carpaccio
- 新潟県産野菜の味噌風味ポタージュスープ
  Miso-flavored Vegetable Soup made with Vegetables from Niigata Prefecture
- 新潟県産お魚のフリッタ
  Niigata Prefecture Fish Fritters
- 新潟県産国産牛サイコロステーキ　焼き野菜添え　陶板スタイル
  Diced Beef Steak from Niigata Prefecture served with grilled vegetables on a stoneware plate
- 佐渡の漁師飯イカながも丼
  The meal of Sado Fishermen - Squid Nagamo on Rice
- デザート
  Dessert
- 穂乃華のパン
  Bread of HONOKA
- コーヒー
  Coffee

特選 国産牛

〈グレードアップオプション〉

メインのステーキをプラス¥3,000で「新潟県産にいがた和牛サーロインステーキ」に変更します。

*It will be changed to "Wagyu Beef Sirloin Steak from Niigata Prefecture " for +¥3,000,

にいがた和牛

※各料金はサービス料の10%を含みます。別途消費税を頂戴いたします。
*Prices include 10% service fee. sales tax will be charged additionally.

Chef's recommended 今月のおすすめメニュー

新潟フェア

新潟県宣伝課長
トッキッキ

薪火セレクション～炎～ 7,800円

※2名様より承ります。We accept from 2 people

Makibi Selection Course -HONOH-

こだわりの国産野菜と、天然の遠赤外線でうま味を包み込んだ薪火の味わい・・・
薪火スタイルをリーズナブルに楽しめるシェアコース。

- 新潟県産魚の炙りタタキ風カルパッチョ
  Flash-grilled Tataki-style Fish from Niigata Prefecture Carpaccio
- 新潟県産野菜の味噌風味ポタージュスープ
  Miso-flavored Vegetable Soup made with Vegetables from Niigata Prefecture
- 新潟県産越の鶏ロティサリーチキン
  Koshi no Tori Rotisserie Chicken from Niigata
- 新潟県産国産牛サーロインステーキ　焼き野菜添え　陶板スタイル
  Domestic Beef Steak from Niigata Prefecture served with grilled vegetables on a stoneware plate
- 佐渡の漁師飯イカながも丼
  The meal of Sado Fishermen - Squid Nagamo on Rice
- デザート
  Dessert
- 穂乃華のパン
  Bread of HONOKA
- コーヒー
  Coffee

特選 国産牛

〈グレードアップオプション〉

メインのステーキをプラス ¥3,000で「新潟県産にいがた和牛サーロインステーキ」に変更します。

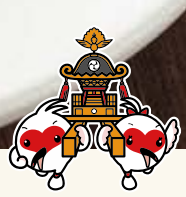
*It will be changed to "Wagyu Beef Sirloin Steak from Niigata Prefecture " for +¥3,000,

※各料金はサービス料の10%を含みます。別途消費税を頂戴いたします。
*Prices include 10% service fee. sales tax will be charged additionally.

Chef's recommended 今月のおすすめメニュー

※写真はイメージです。

新潟フェア



新潟県宣伝課長
トッキッキ

新潟県産国産牛ステーキランチコース

Domestic Steak Lunch Course, made with beef from Niigata Prefecture

特選 国産牛

120g 3,800円 160g 4,500円 200g 5,200円

国産牛をリーズナブルにお楽しみいただける
ランチコースをご用意いたしました。

- チョップドサラダ
  Chopped salad
- 季節野菜の味噌風味ポタージュスープ
  Miso flavored cream soup of seasonal vegetables
- 穂乃華のパン 又は ライス
  Bread of HONOKA or Rice
- デザート
  Dessert

※各料金はサービス料の10%を含みます。別途消費税を頂戴いたします。
*Prices include 10% service fee. sales tax will be charged additionally.

01

US産サーロイン肉の
ステーキ熾火焼きランチコース

Lunch course:
Grilled US sirloin steak on okibi served

法蓮草入りマッシュポテト／レモン／塩
spinach mashed potatoes, lemon and salt

120g 2,600円 160g 3,500円 200g 4,000円

- チョップドサラダ
  Chopped salad
- 季節野菜の味噌風味ポタージュスープ
  Miso flavored cream soup of seasonal vegetables
- 穂乃華のパン 又は ライス
  Bread of HONOKA or Rice
- デザート
  Dessert

02

US100%純血ブラック
アンガスリブアイ
薪釜ステーキランチコース

Lunch course:
Oven-grilled US 100% original black
angus rib eye steak served

法蓮草入りマッシュポテト／レモン／塩
spinach mashed potatoes, lemon and salt

120g 3,000円
160g 3,800円 200g 4,600円

- チョップドサラダ
  Chopped salad
- 季節野菜の味噌風味ポタージュスープ
  Miso flavored cream soup of seasonal vegetables
- 穂乃華のパン 又は ライス
  Bread of HONOKA or Rice
- デザート
  Dessert

赤身肉の中では肉質が良く、
味があり美味しくやわらかいのが特徴
国内ではかけ合わせが多く出回っており
100%純血は貴重なステーキ

This beef is flavorful, delicious and tender.
This 100% thoroughbred stake is a hidden gem among a multitude of mixed-breeds.

※各料金はサービス料の10%を含みます。別途消費税を頂戴いたします。
*Prices include 10% service fee. sales tax will be charged additionally.

PORK AND CHICKEN LUNCH
ポーク・チキンランチ

03 豚のスペアリブの炙り焼き プレートランチ
One-plate lunch : roasted pork spareribs

マディラ酒（ポルトガル領マディラ島のあまいワイン）に
和の昆布味のエッセンスを入れ自家製で仕上げた
ソースに1週間ねかせ薪火で焼き上げた豚のスペアリブ

Oven-grilled pork spareribs marinated for a week in an original sauce of
Vinho da Madeira(sweet wine from Madeira island owned by Portugal)
and Japanese konbu essence.

- 季節野菜の味噌風味ポタージュスープ
  Miso flavored cream soup of seasonal vegetables
- デザート
  Dessert

骨つき 2本 2pcs **2,700円**

04 イベリコ豚の肩ロース肉、塩炙り焼き
Salt-broiled Cerdo Iberico shoulder roast

- チョップドサラダ
  Chopped salad
- 季節野菜の味噌風味ポタージュスープ
  Miso flavored cream soup of seasonal vegetables
- 穂乃華のパン 又は ライス
  Bread of HONOKA or Rice
- デザート
  Dessert

2,400円

05 熾火でロティサリーオリジナル チキンライス 和ダシ、木の芽、煮玉子、塩昆布
Okibi-grilled original rotisserie chicken and rice
(Japanese stock, bud, boiled egg and salty kombu)

1/4羽、骨つき（腿肉・ムネ肉）チョイス
1/4pcs, a choice of brest or thigh

ロティサリーしたチキンと国産焼き野菜、自慢の煮玉子、
炊き込んだごはん、薬味としてトリュフ風味の葱ダレ、
たまり醤油のマスタード、食べるオリーブオイル

Rotisserie chicken with Japanese grilled vegetables,
boiled egg of pride, seasoned rice, truffle-flavored green onion sauce,
tamari-soy sauce flavored mustard and olive oil.

- 季節野菜の味噌風味ポタージュスープ
  Miso flavored cream soup of seasonal vegetables
- デザート
  Dessert

2,900円

※各料金はサービス料の10%を含みます。別途消費税を頂戴いたします。
*Prices include 10% service fee. sales tax will be charged additionally.

SEAFOOD
魚貝

06 ホタテフライ または ホタテのソテーと焼き野菜ランチ — 2,100円
Lunch: Deep-fried scallop or Sauteed Scallop and grilled vegetable

- 生ハムと季節のフルーツ Prosciutto and seasonal fruits
- チョップドサラダ Chopped salad
- 季節野菜の味噌風味ポタージュスープ Miso flavored cream soup of seasonal vegetables
- 穂乃華のパン 又は ライス Bread of HONOKA or Rice
- デザート Dessert

07 藁で焼き燻した鰹のタタキランチ — 2,200円
Lunch straw-smoked katsuo tuna

- 生ハムと季節のフルーツ Prosciutto and seasonal fruits
- チョップドサラダ Chopped salad
- 季節野菜の味噌風味ポタージュスープ Miso flavored cream soup of seasonal vegetables
- 穂乃華のパン 又は ライス Bread of HONOKA or Rice
- デザート Dessert

08 活カナダ産オマール海老のしょっつるソースランチ — 3,000円
Lunch: Fresh Canadian Lobster with Shottsuru Sauce

- 生ハムと季節のフルーツ Prosciutto and seasonal fruits
- チョップドサラダ Chopped salad
- 季節野菜の味噌風味ポタージュスープ Miso flavored cream soup of seasonal vegetables
- 穂乃華のパン 又は ライス Bread of HONOKA or Rice
- デザート Dessert

09 蝦夷あわびの薪火グリルランチ — 3,500円
Lunch: Makibi-grilled Ebisu abalone

- 生ハムと季節のフルーツ Prosciutto and seasonal fruits
- チョップドサラダ Chopped salad
- 季節野菜の味噌風味ポタージュスープ Miso flavored cream soup of seasonal vegetables
- 穂乃華のパン 又は ライス Bread of HONOKA or Rice
- デザート Dessert

PASTA
パスタ

10 塩昆布をまぶした温玉
ジャポネーズのカルボナーラ、群馬名産ひもかわうどんで — 2,000円
和ダシ、木の芽、温泉玉子、塩昆布
Carbonara Japanese Style with Gunma himokawa-udon noodles served and a soft-boiled egg topped with salty kombu
(Japanese stock, bud, soft-boiled egg and salty kombu)

- チョップドサラダ Chopped salad
- 季節野菜の味噌風味ポタージュスープ Miso flavored cream soup of seasonal vegetables
- 穂乃華のパン Bread of HONOKA
- デザート Dessert

11 茄子と小海老のシチリア風トマトパスタ — 1,800円
Sicilian pasta with eggplant and shrimp

- チョップドサラダ Chopped salad
- 季節野菜の味噌風味ポタージュスープ Miso flavored cream soup of seasonal vegetables
- 穂乃華のパン Bread of HONOKA
- デザート Dessert

11
写真はイメージです

12 大葉とアサリのボンゴレビアンコ — 1,700円
Vongole Bianco of Ooba and Clam

- チョップドサラダ Chopped salad
- 季節野菜の味噌風味ポタージュスープ Miso flavored cream soup of seasonal vegetables
- 穂乃華のパン Bread of HONOKA
- デザート Dessert

※各料金はサービス料の10%を含みます。別途消費税を頂戴いたします。
*Prices include 10% service fee. sales tax will be charged additionally.

NOODLE
麺

13 骨付きロティサリーチキンの葱そば 1,900円
Noodle with green onion and rotisserie chicken

- チョップドサラダ Chopped salad
- デザート Dessert

14 豚スペアリブ炙り焼きの葱そば 2,400円
Noodle with green onion and roasted pork spareribs

- チョップドサラダ Chopped salad
- デザート Dessert

OTHER
その他

15 究極の薪火丼 3,800円
Ultimate MAKIBI Bowl

- チョップドサラダ Chopped salad
- 季節野菜の味噌風味ポタージュスープ Miso flavored cream soup of seasonal vegetables
- デザート Dessert

プラス¥500で「薪火オリジナル壺焼きカレー」を、プラス¥800で「黒トリュフ(ヒマラヤ産)」を、
プラス¥1,000で「ラクレットチーズ」をおかけします。
Topped with Original curry for +¥500, Black truffle(sourced from Himalayan) for +¥800, Raclette cheese for +¥1,000

16 宮崎県齋藤牛のこだわりハンバーグランチ 2,300円
Lunch: Hamburg steak made from Miyazaki pref. Saito beef

- チョップドサラダ Chopped salad
- 季節野菜の味噌風味ポタージュスープ Miso flavored cream soup of seasonal vegetables
- 穂乃華のパン 又は ライス Bread of HONOKA or Rice
- デザート Dessert

※各料金はサービス料の10%を含みます。別途消費税を頂戴いたします。
*Prices include 10% service fee. sales tax will be charged additionally.

17 炙り細切れ肉と国産野菜壺焼きのカレー
Curry with roasted chopped beef and Japanese grilled vegetables served in a hot pot

2,000円

薪釜で炙り焼き上げた牛肉と国産野菜の入った壺焼きスープカレー
ぐつぐつしたアツアツのカレーをご賞味下さい。
Curry soup with oven-grilled beef and Japanese vegetables simmered in a hot pot. Please enjoy simmered and hot curry.

- チョップドサラダ Chopped salad
- デザート Dessert

18 US産サーロイン肉の薪釜ステーキサンド
US Sirloin meat skewer steak sandwich

1,800円

- チョップドサラダ Chopped salad
- 季節野菜の味噌風味ポタージュスープ Miso flavored cream soup of seasonal vegetables
- デザート Dessert

選べる
カスタマイズ
Home-made Sorbet
with a choice
of topping

Home-made Sorbet
自家製ソルベ

各850円

チョイス1、チョイス2からそれぞれ1つずつお選びください。
Please choose one from each Choice 1 and Choice 2.

チョイス1 Choice 1

- A パクチーのソルベ
  Cilantro sorbet
- B 木の芽のソルベ
  Bud sorbet
- C 日本茶のソルベ
  Japanese tea sorbet
- D マンゴーのソルベ
  Mango sorbet
- E 洋ナシのソルベ
  Pear sorbet

＋

チョイス2 Choice 2

- 1 マカロン
  Macaron
- 2 チーズケーキ
  Cheese cake
- 3 クラシックショコラ
  Classic chocolate
- 4 アップルパイ
  Apple pie
- 5 濃厚焼きプリン
  Rich custard pudding

※各料金はサービス料の10%を含みます。別途消費税を頂戴いたします。
*Prices include 10% service fee. sales tax will be charged additionally.