SALADS

サラダ

新鮮国産野菜にこだわりと鮮度を保つため、冷たい大理石で調理した
サラダステーション特製オリジナルの新感覚のサラダをお召し上がりください。

We make salads on cold marble to keep them fresh. Please enjoy our original salad station and its new fresh feeling.

01 アチューガポテトサラダ ・・ 1,600円

炙り牛肉チョップと玉ねぎと木の芽を添えて

アンチョビで味付けをしております

Acciuga potato salad with chopped grilled beef, onion and buds

02 トマトとアボカドとセロリの数種類野菜と炙りベーコンのサイコロサラダ ・・ 2,000円

温かいラクレットチーズをかけて

Chopped salad with tomato, avocado, celery, a variety of vegetables and roasted bacon topped with warm Raclette cheese

03 国産新鮮野菜のパルメザンチーズであえたシーザースサラダ風 ・・ 1,900円

Japanese fresh vegetables caesar salad tossed in parmesan cheese barrel

04 季節の青野菜と数種のトッピング
ビーンズ・ナッツ・バケット等のチョップドサラダ ・・ 1,300円

選べるドレッシング ●メキシカンチリ ●アジアンパクチー ●和風 ●フレンチ

Chopped salad with seasonal green vegetables and baguette topped with beans and nuts
(Choice of dressing: Mexican chili, Asian cilantro, Japanese style and French style)

05 薄切りサーロインの薪燻しシャブ焼き ・・ 2,000円

キュウリ・ディル・セルフィーユのベトナム風

Smoked sliced sirloin steak with cucumber, dill and chervil - Vietnam style

※各料金はサービス料の10%を含みます。別途消費税8%頂戴いたします。 *Prices include 10% service fee. 8% sales tax will be charged additionally.

06 薪火炙り小海老と長葱細切り、胡瓜とパクチーのオリーブオイルサラダ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1,700円
秋田の温かいしょっつるソースで
Makibi-roasted shrimp and chopped long green onion with cucumber, cilantro marinated in olive oil with Akita warm fish sauce

07 ブロッコリーと炙りタラコのチェダーチーズサラダ・・・・・・・・・・・・・・・・・2,000円
Broccoli and roasted octopus salad topped with cheddar cheese

08 スペイン産ハモンセラーノの生ハムと煮玉子サラダ・・・・・・・・・・・・・・1,900円
Spanish jamon serrano and boiled egg salad

09 フロマージュ・バリエ ドライフルーツ添え・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1,800円
Fromage varier with dried fruits

01

02

03

05

06

08

※各料金はサービス料の10%を含みます。別途消費税8%頂戴いたします。 *Prices include 10% service fee. 8% sales tax will be charged additionally.

HORS D'OEUVRE

軽い薪火料理

炎のゆらめきと薪が燃える香りや音を感じて、自然の木の燻す香りをお楽しみください。
（日本各地のブナ、ナラ等の薪を使用しております。）

Please feel the aroma and sound of the burning fire... and enjoy the natural smell of burning wood.
(We use Japanese beech, oak and sakura trees.)

02

08

10

13

01 宮崎県島浦直送真鯛の薪火の炙り ····· 2,600円
カルパッチョ仕立てオリーブオイルとお塩で
Makibi-grilled sea bream fish directly from Miyazaki pref.'s Shimaura island served in carpaccio style with olive oil and salt

02 千葉県銚子の金目鯛の炙りタタキ ····· 2,800円
土佐酢のジュレで
銚子産の入荷が無い場合は違う産地になります
Roasted red snapper from Chiba, Choshi served with Tosa vinegar jelly
(Red snappers from other regions will be served in case of unavailability of ones from Choshi)

03 初春の鰹（4～7月）・戻り鰹（9～10月）の藁で焼き燻したタタキ ····· 2,100円
ゲランドのお塩でお召し上がり下さい
Straw-smoked katsuo tuna from the early spring and autumn served with Guerande salt

※各料金はサービス料の10%を含みます。別途消費税8%頂戴いたします。 *Prices include 10% service fee. 8% sales tax will be charged additionally.

04 活ホッキ貝の炙り チャイナ風味 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1,950円
葱醤油仕立て
Roasted surf clam - Chinese style with green onion soy sauce

06 北海道産ホタテ貝のフライ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2,200円
炙り焼き野菜添え タルタルソース
Deep-fried scallop from Hokkaido with grilled vegetables and tartar dipping sauce

07 自家製煮玉子の炙りガーリックトースト ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1,900円
トリュフ塩の風味トマトのブルスケッタ
Garlic toasted bread topped with home-made boiled egg and tomato bruschetta with truffle salt flavor

08 薪窯の木の香りで燻した焼き野菜色々 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1,900円
塩辛と香草のソース
Makibi-smoked vegetables with salted squid guts and herb dipping sauce

09 蝦夷あわびの薪火グリル ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3,500円
レモンと鮑の肝ソースで
Makibi-grilled Ebisu abalone served with lemon and abalone liver sauce

10 炙りベーコンとソーセージ シラスコ風 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1,900円
Roasted bacon and sausage - Churrasco style

11 北海道産 極太 水タコ柔らか煮炙りステーキ・・・・・・・・・・・・・ 1本 1pcs 3,000円
白豆を添えて
Roasted boiled octopus steak from Hokkaido served with white beans 2名様用 for 2people 1,000円

SOUPS
スープ

01 淡路玉ねぎをグラチネしたオニオンスープ・・・・・・・・・・・・・ 2人前 for 2people 1,500円
Awaji gratiner onion soup

02 濃厚甲殻類とオマール海老の殻を多く使ったスープビスク ・・・・・・・ 2,300円
Soup bisque from Lobster and crustaceans

※各料金はサービス料の10%を含みます。別途消費税8%頂戴いたします。 *Prices include 10% service fee. 8% sales tax will be charged additionally.

BEEF

肉料理

宮崎県
サイトーファームは
肥料にこだわり

「齋藤牛」は宮崎の澄んだ空気と
豊かな自然の中で育つブランド和牛です。
ビール粕、大豆粕（おから）、とうもろこし、
大麦をベースに作られたオリジナルの
発酵飼料を与えることで、
甘みとコクのある牛肉になります。
この飼料をたっぷり食べ、
清潔で管理された牛舎でぐっすり眠り、
ストレスなく育つことで、通常サシが入りにくい
部位にまできめ細かなサシが入ります。

Miyazaki Saito Farm is proud of its compost practices
"Saito beef" is a brand Japanese beef of cattle
which grows up in fresh air and abundant naturein Miyazaki.
The meat gets sweet and rich taste by feeding the cattle original fermented feed
from beer lees, soy bean lees, corn, and barley. Cows feed on them,
sleep well in clean and managed cowsheds, grow up without any stress and that leads
to having finely marbled beef in parts that usually do not get marbled.

1
JAPANESE BEEF
国産牛

01 宮崎齋藤牛腿肉炙り焼きステーキ
Grilled Miyazaki Saito beef round steak

宮崎県産サイトーファームで飼育された、腿肉の中でも軟らかく上品な脂が入っている上級和牛。
The highest quality Japanese beef is bred in Miyazaki pref. Saito farm. It is a mix of round with tender refined fat.

国産牛 200g 4,600円 300g 6,800円 400g 9,000円

02 宮崎齋藤牛とうがらし肉の熾火焼き
Ember-roasted "Paprika" Miyazaki Saito beef

とうがらしのかたちをした牛の肩甲骨付近のお肉です。
牛1頭から少量しかとれない希少部位で赤身のうま味があり、肉汁がジュワっと広がります。
This is paprika-shaped meat from around the scapula. It is rare as you can only get a little portion
of it from each cow and as it has the umami of lean making its bouillon extend in your mouth.

国産牛 200g 4,100円 300g 6,000円 400g 7,900円

03 宮崎齋藤牛ウデ三角肉の薪火グリル
Makibi-grilled Miyazaki Saito beef shoulder clod

牛の肩バラ肉の一部、牛バラ肉のエース的存在。
美しいサシの入った見た目通りで、脂の甘さと赤身の味のハーモニーが口の中で踊る。
This is the king of the shoulder beef. As obvious from its looks,
this is beautiful marbled beef and you can enjoy a flavor combination of sweet marbled and lean beef.

国産牛 200g 3,800円 300g 5,550円 400g 7,300円

04 国産牛の熟成肉の薪焼きステーキ 千葉県産しあわせ絆牛
Makibi-grilled Japanese aged beef steak "Chiba pref. Happy Bound Beef"

温度1℃～3℃にして湿度60%～80%で常に空気を動かすことなく
2週間熟成させた国産牛の肉の旨みと薪火の香りを味わえるステーキ。
Aged within 1~3 degree Celsius and 60~80% humidity
for two weeks without mixing air. Enjoy its umami and makibi flavor.

国産牛 200g 7,500円 300g 10,500円 400g 14,000円

※各料金はサービス料の10%を含みます。別途消費税8%頂戴いたします。 *Prices include 10% service fee. 8% sales tax will be charged additionally.

2

USA and AUSTRALIAN BEEF
米国・豪州肉

05 US牛肉の炙り焼きステーキ US100%純血アンガス牛リブアイ
100% Pure US Raised Angus Rib eye Steak

肩ロースの間の赤身肉で非常にうま味がある
Flavourvul lean beef in between shoulder roasts

200g 3,000円　300g 4,500円　400g 6,000円

06 オーストラリア産仔羊の薪焼きステーキ
Makibi-grilled Australian lamb steak

ソルトビッシュを食べさせたビタミンE含有と天然ミネラルを多く含むラム肉の頂点と言われる最上級ラム
The highest quality lamb, the so-called king of lamb,which was fed saltbush for vitamin E and natural minerals.

2本 2pcs 3,000円　3本 3pcs 4,500円　4本 4pcs 6,000円

07 US牛肉の炙り焼きステーキ US100%純血アンガス牛フィレ肉
100% Pure US Raised Angus Steak Fillet

脂身が少なく、さっぱりとしたフィレステーキ赤身の旨みが食欲を誘います。
A taste of this flavorful, lean, light fillet steak will really whet your appetite.

200g 7,500円　300g 10,500円　400g 14,000円

08 USアンガスLボーンの薪焼きグリル フィレ部分の無い骨付きサーロイン
Angus L T-Bone Steak

Tボーンのフィレ肉が付いていない分サーロインに特化したものです。
サーロイン肉の好きな人にはジューシーさはたまりません。
The part of the T-bone without any fillet meat is similar to a sirloin. Fans of sirloin steak will love this juicy cut.

800g 9,000円

09 US Tボーンの薪焼きグリル
Makibi-grilled US T-bone steak

米国産T型の骨についたサーロインとフィレ肉のグリルが同時に楽しめるステーキ
Enjoy both US T-bone sirloin and fillet steaks.

800g 12,000円

10 USアンガス州の赤身肉トマホーク 薪焼きステーキ
Makibi-grilled US Angus lean beef tomahawk steak

赤身肉の中では最も肉質が良く、
味があり美味しく軟らかいのが特徴
The highest quality beef.

1kg～1.3kg 15,000円

※各料金はサービス料の10%を含みます。別途消費税8%頂戴いたします。 *Prices include 10% service fee. 8% sales tax will be charged additionally.

3

PORK and CHICKEN

豚・鶏

09 イベリコの肩ロース肉、塩炙り焼き

Salt-broiled Cerdo Iberico shoulder roast

スペイン産イベリコ豚の脂の旨みと甘味のついた
お肉を薪火で塩炙り焼きにいたしました
We grill sweet and flavorful Cerdo Iberico beef.

200g 2,000円

300g 3,000円

400g 4,000円

10 豚のスペアリブの炙り焼き

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週間寝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.

2本 2pcs 1,900円　3本 3pcs 2,850円　4本 4pcs 3,800円

11 ロティサリーチキン

Rotisserie chicken

●なめらかな法蓮草のマッシュポテト ●塩 ●レモンジュウ ●オリーブオイル
smooth spinach mashed potato , lemon jelly, salt and olive oil

薪火で２時間焼き上げた丸ごとチキン
（予約可・お時間が掛かりますので売り切り際はお出しすることができませんのでご了承ください）
2 hours makibi-grilled whole chicken.
(Reservation is available. We appologise for the inconvenience but as its preparation takes time, we stop offering it once it's sold out.)

1羽 whole 5,800円

半羽 half 2,900円　1/4羽 1/4 1,450円　腿肉骨付き、または胸肉のお好みで A choice of brest or thigh

※各料金はサービス料の10%を含みます。別途消費税8%頂戴いたします。 *Prices include 10% service fee. 8% sales tax will be charged additionally.

02

Roasted pork spareribs noodle with green onion

MEALS

お食事

01 葱、生姜、ローストチキン、細切りつゆそば

Green onion, ginger, roasted chicken and thin-shredded noodle with soup

1,500円

02 豚スペアリブ炙り焼きの葱そば

Roasted pork spareribs noodle with green onion

1,900円

03 炙り細切れ肉と国産野菜壺焼きのカレー ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1,900円

Curry with roasted chopped beef and Japanese grilled vegetables served in a hot pot

※各料金はサービス料の10%を含みます。別途消費税8%頂戴いたします。 *Prices include 10% service fee. 8% sales tax will be charged additionally.

04 煮玉子サンド
トリュフ塩風味

boiled egg sandwiches
- truffle salt flavor

1,800円

05 サバとキノコの
モンテマーレトマトの
パスタ

Pasta with Monte Mare tomato sauce
of mackerel and mushrooms

1,500円

06 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

Japanese carbonara
with Gunma himokawa-udon noodles served
and a soft-boiled egg topped with salty kombu

1,600円

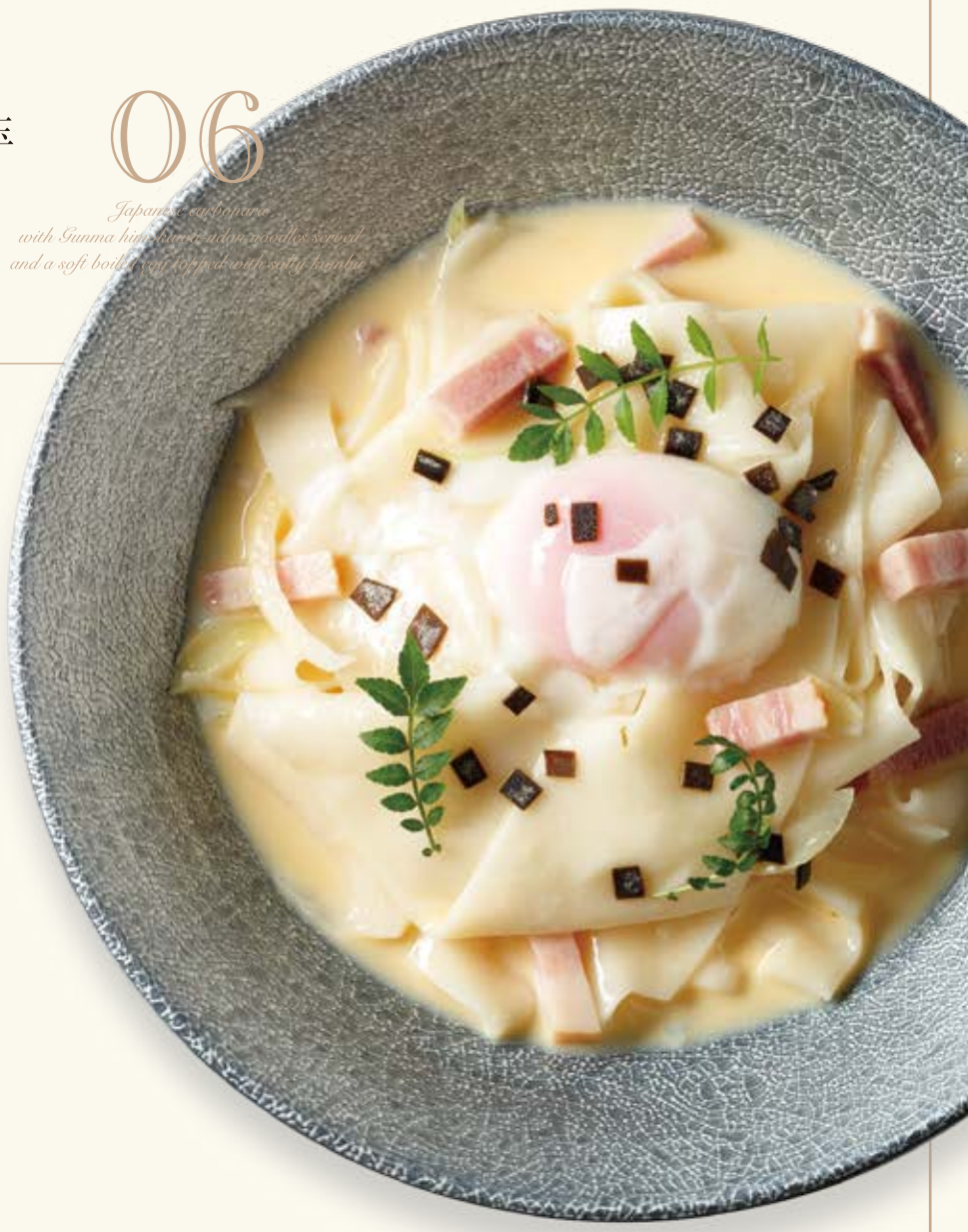
06

Japanese carbonara
with Gunma himokawa-udon noodles served
and a soft boiled egg topped with salty kombu

07 トリュフアッシェ入り
玉子丼
利尻昆布ダシをかけて

Egg rice ball with chopped truffle served
with Rishiri kombu stock

1,600円



※各料金はサービス料の10%を含みます。別途消費税8%頂戴いたします。 *Prices include 10% service fee. 8% sales tax will be charged additionally.

HOME-MADE SORBET

自家製ソルベ

選べるカスタマイズ

Home-made Sorbet with a choice of topping

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8%頂戴いたします。 *Prices include 10% service fee. 8% sales tax will be charged additionally.