

彩り野菜と海の幸
&
特選ステーキ

彩り豊かな野菜と新鮮な海の幸を
組み合わせた一品に、ジューシーで柔らかな
特選ステーキが添えられた贅沢なコース

若松野菜のグリル
Grilled Wakamatsu Vegetables

海の幸のグリル
Grilled Seafood

本日のスープ
Today's Soup

薪焼きステーキ

(上記4種のステーキよりお選びください)

Wood-grilled steak, (Please choice from the 4 types steaks listed above)

ガーリックライス
Garlic rice

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



ステーキは下記よりお選びいただけます
2名様より承ります

Tボーンステーキ

1kgコース 13,900 (税抜) 15,290 (税込)

黒毛和牛シャトーブリアン

150gコース 17,000 (税抜) 18,700 (税込)

黒毛和牛リブロース

150gコース 14,200 (税抜) 15,620 (税込)

国産フィレ

150gコース 9,800 (税抜) 10,780 (税込)



薪焼き Tボーンステーキ 1kgコース

T-bone steak, 1 kilogram Course

— 1名様 —

11,700 (税抜) 12,870 (税込)

ペアでのご注文になります

黒毛和牛シャトーブリアン150gコース

Chateaubriand steak, 150 grams Course

14,800 (税抜) 16,280 (税込)**黒毛和牛リブロース 150gコース**

Rib roast 150 grams Course

12,000 (税抜) 13,200 (税込)**国産フィレステーキ 150gコース**

Fillet steak, 150 grams Course

8,800 (税抜) 9,680 (税込)**スティックブレッド マッシュルームソース**

Breadsticks with mushroom sauce

本日のスープ

Today's soup

季節のサラダ

Seasonal Salads

薪焼きステーキ (上記4種類のステーキよりお選びください)

Wood-grilled Steak (Please choose from the 4 types of steaks listed above.)

ガーリックライス

Garlic rice

デザート

Dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

別途、サービス料 8%を加算させていただきます。

A 8% service charge will be added to the bill.



薪焼きTボーンステーキ 1kg～

〔フィレ・ロース〕(2～3名様用)

Wood-grilled T-bone steak, 1 kilogram
[Fillet / Loin] (The serving is for 2 to 3 people)

13,400(税抜) 14,740(税込)



薪焼き黒毛和牛シャトーブリアン

〔牛フィレA5〕

Wood-grilled chateaubriand steak
[Fillet of rank A5 Beef]

150g: 11,500(税抜) 12,650(税込)



薪焼き国産フィレステーキ

Wood-grilled Fillet steak
[Fillet](Two orders minimum)

100g: 3,700(税抜) 4,070(税込)

200g: 7,200(税抜) 7,920(税込)



薪焼き黒毛和牛リブロース塊

〔黒毛和牛A5〕

Wood-grilled rib roast steak
[Wagyu beef A5]

300g: 11,000(税抜) 12,100(税込)

600g: 20,000(税抜) 22,000(税込)

1kg: 30,000(税抜) 33,000(税込)



薪焼き厳選3点盛り

〔黒毛和牛A5〕

beyond selection - Wood-grilled 3 piece set
[Wagyu beef A5]

黒毛和牛シャトーブリアン 150g

黒毛和牛リブロース 150g

ロース 150g

18,000(税抜) 19,800(税込)



薪焼き特選3点盛り

Wood-grilled 3 piece set

国産フィレ 150g

黒毛和牛リブロース 150g

ロース 150g

14,000(税抜) 15,400(税込)



ヒレにんにくのピンチョス
 ～少しステーキを食べたい方へ～
 steak Fillet and Garlic Pinchos
 For those who want to eat a little steak
 2,200 (税抜) 2,420 (税込)



赤海老のアヒージョ
 red shrimp Ajillo
 1,800 (税抜) 1,980 (税込)



薪焼き本日の玄海産海の幸グリル
 (2名様～)
 Today's Genkai Sea seafood, wood-grilled
 (Two orders minimum)
 2名様：3,600 (税抜) 3,960 (税込)
 3名様：5,400 (税抜) 5,940 (税込)
 4名様：7,200 (税抜) 7,920 (税込)



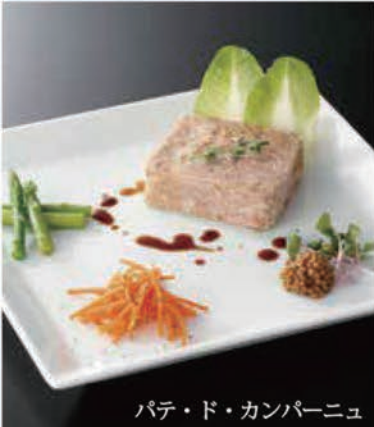
薪焼き若松オーガニックのおまかせグリル
 (2名様～)
 Assortment of wood-grilled Wakamatsu
 vegetables (Two orders minimum)
 2名様：1,500 (税抜) 1,650 (税込)
 3名様：2,250 (税抜) 2,475 (税込)
 4名様：3,000 (税抜) 3,300 (税込)



薪焼きロブスターのグリル
 wood-grilled Lobster
 6,500 (税抜) 7,150 (税込)



薪焼き鮑のグリルステーキ
 wood-grilled Abalone steak
 8,500 (税抜) 9,350 (税込)



パテ・ド・カンパーニュ



雲仙ハム (グリルまたはカツレツ)



赤海老のアヒージョ



オイルサーディン ビヨンド



熱々カマンベールチーズ&ブレッド

サイドメニュー

Side Dishes

	(税抜)	(税込)
自家製クリーミーマッシュポテト Homemade creamy mashed potatoes	800	880
フラットブレッドの真っ赤なトマトのブルスケッタ Flatbread bruschetta with fresh red tomatoes	900	990
生ハムとフルーツの季節ロール Seasonal roll of prosciutto and fruits	1,000	1,100
☆ パテ・ド・カンパーニュ Pâté de campagne (country terrine)	1,200	1,320
海老とアボカドのプレッセ Puresse of shrimp and avocado	1,200	1,320
つまめる自家製カレー&ブレッド Homemade curry dip and bread	1,000	1,100
オイルサーディン ビヨンド Beyond's oil sardines	1,200	1,320
ムール貝のたくさんワイン蒸し Large serving of mussels steamed in wine	1,200	1,320
薪焼きソーセージの盛り合わせ Wood-grilled assorted sausage	1,000	1,100
☆ ヒレにんにくのピンチョス ~少しステーキを食べたい方へ Steak Fillet and Garlic Pinchos ~ For those who want to eat a little steak	2,200	2,420
薪焼き みんなのハンバーガー Wood-grilled hamburger pâté	1,500	1,650
やわらか牛すじビーフシチュー Soft cow streak beef stew	1,200	1,320
ガーリックライス Garlic rice	800	880
まったりチーズナポリタンスパゲティー Simple tomato-based pasta with cheese	900	990
雲仙ハム (グリルまたはカツレツ) Unzen ham (grill or cutlet)	1,200	1,320
熱々カマンベールチーズ&ブレッド camembert cheese and bread	1,200	1,320
赤海老のアヒージョ red shrimp Ajillo	1,800	1,980
自家製カレーライス homemade curry rice	900	990
帆立貝柱の炙りカルパッチョ Seared scallop carpaccio	1,500	1,650

☆ オススメ Our Recommendation

別途、サービス料 8%を加算させていただきます。
A 8% service charge will be added to the bill.

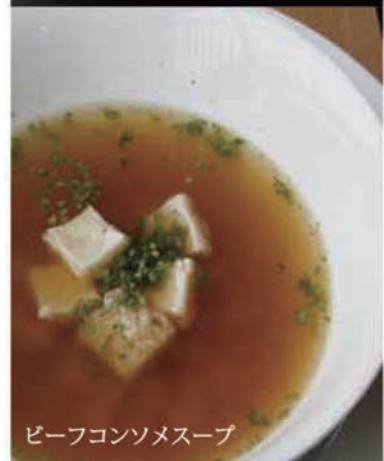
スープ & サラダ

Soups & Salads

	(税抜)	(税込)
濃厚ダブルチーズ クラムチャウダー Rich double cheese clam chowder	800	880
☆ ピリ辛坦々スープ Spicy Chinese "tandan" soup	800	880
ビーフコンソメスープ Beef consommé soup	800	880
☆ 新鮮野菜 彩り季節のサラダ Seasonal salad of fresh vegetables	1,200	1,320
スティックサラダ&ブレッド マッシュルームソース Vegetable stick salad and bread with mushroom sauce	1,000	1,100



新鮮野菜 彩り季節のサラダ



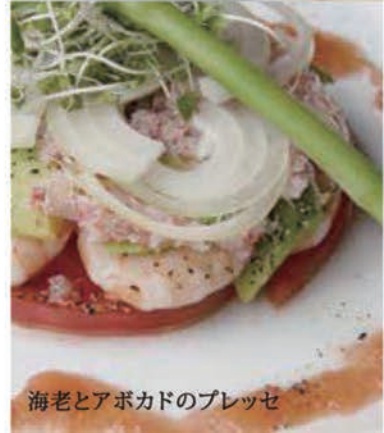
ビーフコンソメスープ



スティックサラダ&ブレッド
マッシュルームソース



濃厚ダブルチーズ クラムチャウダー



海老とアボカドのブレッセ

デザート

Dessert



手作りガトーショコラ
Handmade Gateau Chocolat

(税抜) (税込)
800 880



手作りチーズケーキ
Handmade cheesecake

800 880

特製バニラアイス
Special vanilla ice

500 550

季節のフルーツソルベ
Seasonal Fruit Solve

500 550

深煎マンデリン コーヒーゼリー
(beyond オリジナルブレンド)
Coffee Jelly beyond original blend

500 550

☆ オススメ Our Recommendation

別途、サービス料 8%を加算させていただきます。
A 8% service charge will be added to the bill.

シャンパン	Champagne
Glass	
グラス スパークリング Glass Sparkling	1,000 (税抜)
バルディビエソ リミティッド ブリュット Valdivieso Limited Brut	1,100 (税込)
Bottle	
ローラン・ペリエ Laurent-Perrier	17,800 (税抜) 19,580 (税込)
ボランジェ スペシャル・キュラヴェ Bollinger Special Cuvée	19,800 (税抜) 21,780 (税込)
ヴーヴクリコイエローラベル・ブリュット Wveuve Clicquot Yellow Label Burt	19,800 (税抜) 21,780 (税込)
ドン・ペリニヨン Dom Pérignon	56,800 (税抜) 62,480 (税込)

ビール	Beer
生ビール(中) ザ・プレミアム・モルツ Draft beer (Medium) The PREMIUM MALTS	900 (税抜) 990 (税込)
瓶ビール(小瓶) アサヒ/サッポロ/キリン Bottled beer (Small) Asahi/SAPPORO/KIRIN	900 (税抜) 990 (税込)
ギネスビール Guinness	900 (税抜) 990 (税込)

ハイボール	Highball
サントリー角 Suntory Kaku	900 (税抜) 990 (税込)
ジムビーム Jim Beam	900 (税抜) 990 (税込)

ワイン	Wine
Glass	
ドライシェリー ティオペペ Dry sherry Tiopepe	1,000 (税抜) 1,100 (税込)
ハウスワイン House Wine	1,000 (税抜) 1,100 (税込)
Red Wine	
Italy	
ヴェント ロッソ VENTO ROSSO — 濃厚な果実味の味わい old varieties of Italian	4,800 (税抜) 5,280 (税込)
アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ AMARONE DELLA VALPOLICELLA — 辛口フルボディ Dry, full-bodied	9,800 (税抜) 10,780 (税込)
☆ バッルーア BARRUA — サルディーニャのサッシカイア Sassicaia of Sardinia	12,800 (税抜) 14,080 (税込)
☆ ドーカ・エンリコ DUCA ENRICO — スパイスシーチリアワイン Sicilian wine with spicy notes	18,800 (税抜) 20,680 (税込)
サッシカイア SASSICAIA — イタリアワインの頂点 The pinnacle of Italian wine	72,800 (税抜) 80,080 (税込)

ワイン	Wine
California	
Bottle	
ハーン HAHN — 濃い味付けと甘さ Rich flavors and sweetness	6,800 (税抜) 7,480 (税込)
カーニヴォ CARNIVOR — 中辛のスースな口あたり Semi-dry and smooth on the palate	6,800 (税抜) 7,480 (税込)
☆ シックス・エイト・ナイン・ナパ・ヴァレー — ソフトで甘いタンニン Six Eight Nine Napa Valley	8,800 (税抜) 9,680 (税込)
オーパス・ワン OPUS ONE — ナパ・バレーの象徴 Symbolic of the Napa Valley	128,000 (税抜) 140,800 (税込)
White Wine	
Italy	
白ワイン Bottle	
ソアーヴェ・ダニエリ SOAVE DANIELI — ヴェネト地方の名品 Famous product of the Veneto region	6,800 (税抜) 7,480 (税込)
California	
Bottle	
コッポラ COPPOLA — フランシス・コッポラ プロデュース作品 Produced by Francis Coppola	6,800 (税抜) 7,480 (税込)
☆ レイミー RAMEY — 完成度の高いシャルドネ A fully-matured Chardonnay	16,800 (税抜) 18,480 (税込)
France	
Bottle	
シレックス Silex	64,800 (税抜) 71,280 (税込)

ウイスキー	Whisky
Scotch	
Single / Double	
バラントイン ファイネスト Ballantine's FINEST	1,000/1,500 (税抜) 1,100/1,650 (税込)
バラントイン 17年 Ballantine's AGED 17 YEARS	2,500/3,750 (税抜) 2,750/4,125 (税込)
バラントイン 21年 Ballantine's AGED 21 YEARS	4,000/6,000 (税抜) 4,400/6,600 (税込)
オールドパー 12年 Old Parr AGED 12 YEARS	1,500/2,250 (税抜) 1,650/2,475 (税込)
シーバスリーガル 12年 CHIVAS REGAL AGED 12 YEARS	1,500/2,250 (税抜) 1,650/2,475 (税込)
ジョニーウォーカー 黒12年 JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 YEAR OLD	1,500/2,250 (税抜) 1,650/2,475 (税込)
Single Malt	
Single / Double	
ザ・マッカラン12年ダブルカスク The MACALLAN 12 YEARS OLD DOUBLE CASK	2,500/3,750 (税抜) 2,750/4,125 (税込)
アイル・オブ・ジュラ 10年 ISLE OF JURA AGED 10 YEARS	2,000/3,000 (税抜) 2,200/3,300 (税込)

☆ オススメ Our Recommendation

別途、サービス料 8%を加算させていただきます。
A 8% service charge will be added to the bill.

Bourbon

Single / Double

ジャックダニエル JACK DANIEL'S	1,000 / 1,500 (税抜) 1,100 / 1,650 (税込)
ワイルドターキー 8年 WILD TURKEY 8 Years	1,500 / 2,250 (税抜) 1,650 / 2,475 (税込)
フォアローゼズ 黒 Four Roses Black Label	1,500 / 2,250 (税抜) 1,650 / 2,475 (税込)

Japanese Whisky

Single / Double

響 Hibiki Suntory Whisky	3,500 / 5,250 (税抜) 3,850 / 5,775 (税込)
山崎 THE YAMAZAKI Whisky	2,000 / 3,000 (税抜) 2,200 / 3,300 (税込)

ブランデー

Brandy

Single / Double

ヘネシー V.S. Hennessy VERY SPECIAL	1,000 / 1,500 (税抜) 1,100 / 1,650 (税込)
ヘネシー V.S.O.P Hennessy V.S.O.P	2,000 / 3,000 (税抜) 2,200 / 3,300 (税込)

カクテル

Cocktail

Short

ソルティドック Salty Dog	1,000 (税抜) 1,100 (税込)
マルガリータ Margarita	1,000 (税抜) 1,100 (税込)

ノンアルコール

Non-Alcoholic

ノンアルコールビールサントリーオールフリー Non-Alcoholic Beer Suntory All-free	900 (税抜) 990 (税込)
ノンアルコールオーガニックワイン [赤/白] Non-Alcoholic organic Wine [Red / White]	Glass 1,000 (税抜) 1,100 (税込)
ノンアルコールスパークリング Non-Alcoholic Sparkling	1,000 (税抜) 1,100 (税込)

日本酒

Japanese SAKE

Glass

雁木 [純米] 山口県 Gangi	1,300 (税抜) 1,430 (税込)
獺祭 [大吟醸] 山口県 Dassai	1,500 (税抜) 1,650 (税込)

焼酎&梅酒

Japanese SAKE

Shochu

Glass

黒霧島(芋) Kurokirishima (Distilled Potato Spirits)	900 (税抜) 990 (税込)
小鹿(芋) Kojika (Distilled Potato Spirits)	900 (税抜) 990 (税込)
伊佐美(芋) Isami (Distilled Potato Spirits)	1,300 (税抜) 1,430 (税込)
兼八(麦) Kanehathi (Distilled Wheat Spirits)	1,500 (税抜) 1,650 (税込)
百年の孤独(麦) Hyakunen no Kodoku (Distilled Wheat Spirits)	3,000 (税抜) 3,300 (税込)
耶馬美人(麦/米) Yababijin (Distilled Wheat / Rice Spirits)	1,500 (税抜) 1,650 (税込)
白岳しろ(米) Hakutake Shiro (Distilled Rice Spirits)	1,000 (税抜) 1,100 (税込)

Plum Liquor

Glass

小倉の梅酒 Kokura Plum Liquor	1,000 (税抜) 1,100 (税込)
ジャスミン梅酒 Jasmine Tea Plum Liquor	1,000 (税抜) 1,100 (税込)
ダージリン梅酒 Darjeeling Tea Plum Liquor	1,000 (税抜) 1,100 (税込)

ソフトドリンク

Soft Drink

ペリエ Perrier	900 (税抜) 990 (税込)
コーラ/カルピス/オレンジ/グレープフルーツ Cola / Calpis / orange / grapefruit	
ジンジャーエール/ウーロン茶 Ginger Ale / Oolong Tea	
コーヒー Coffee beyond Original blend (Depth roasted Manderin)	All 650 (税抜) 715 (税込)

別途、サービス料 8%を加算させていただきます。
A 8% service charge will be added to the bill.

レイトコース

予約不要・お一人様から利用可 (21:00~23:00)

フリードリンク おつまみ付

1名様 3,300 (税込)

Beer 生ビール(中) 【ザ・プレミアムモルツ】

Whisky ジムビーム [ハイボール・水割り・ロック]

Japanese SAKE 焼酎 【芋・麦】 [お湯割り・水割り・ロック]

Plum Liquor 梅酒 [お湯割り・水割り・ロック]

Wine ハウスワイン [白・赤]

Soft Drink 【ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール・オレンジ・カルピス】