

【お料理】単品

名物 ロースかつ



豚ロースかつ

厚切 980円(税抜) 1,078円(税込)
極厚 1,380円(税抜) 1,518円(税込)



中がピンク色の場合がございますが
低温加熱によるものです



豚ロース甘辛とんテキ

200g 880円(税抜) 968円(税込)
300g 1,280円(税抜) 1,408円(税込)



やわらか赤身 豚ひれかつ 4枚
1,180円(税抜) 1,298円(税込)



ソースは、ガーリック
グレイビーソース

外はカリッと中はジューシー

厚切りローストポークのポアレ

200g 880円(税抜) 968円(税込)
300g 1,280円(税抜) 1,408円(税込)



豚ロース厚切り ポークジンジャー
100g×2枚 880円(税抜) 968円(税込)



豚ロース 奥阿賀の恵み味噌漬け
70g×3枚 880円(税抜) 968円(税込)



お子様スペシャル

(オムカレー&チーズインハンバーグ
選べるアイス・ドリンクバー付き)

※ 小学生以下限定

880円(税抜) 968円(税込)

お子様オムカレー

(選べるアイス・ドリンクバー付)

※ 小学生未満限定

680円(税抜) 748円(税込)



【牛肉】



低温でじっくり熟成したステーキ
お肉がぎっしり詰まったハンバーグ
トロトロに煮込んだシチューetc...

【ステーキ・ハンバーグ・その他】

ステーキの焼き加減は、レア・ミディアム・ウェルダンよりお選び下さい
ステーキ、ハンバーグのソースは、各料理に記載の中からお選びください



ソースは、ガーリック・オニオンから

国産牛ヒレステーキ

150g 2,280円(税抜) 2,420円(税込)
300g 3,980円(税抜) 4,378円(税込)

熟成牛サーロインステーキ

200g×1枚 1,880円(税抜) 2,068円(税込)
200g×2枚 3,680円(税抜) 4,048円(税込)



当店のハンバーグは、つなぎを極力
減らした、肉感重視のハンバーグです

数量限定

とろ〜り
濃厚チーズと半熟玉子

ソースは、デミ・ガーリック・オニオンから



エンゼルフォンデュハンバーグ

270g×1個 1,280円(税抜) 1,408円(税込)
270g×2個 2,380円(税抜) 2,618円(税込)

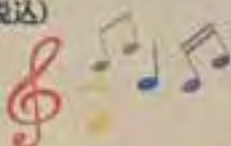
お肉ぎっしり 合挽きハンバーグ

270g×1個 980円(税抜) 1,078円(税込)
270g×2個 1,880円(税抜) 2,068円(税込)

お肉ぎっしり 牛100%ハンバーグ

270g×1個 1,080円(税抜) 1,188円(税込)
270g×2個 1,980円(税抜) 2,178円(税込)

チーズトッピング シングル165円(税込) ダブル330円(税込)



越の乙女牛ビーフシチュー

150g 1,480円(税抜) 1,628円(税込)
250g 2,180円(税抜) 2,398円(税込)



まろやかコクのバター風味 牛バラ肉と玉葱の炒め

200g 880円(税抜) 968円(税込)
300g 1,280円(税抜) 1,408円(税込)



牛レアステーキ薄切りお造り風

赤身 1,180円(税抜) 1,298円(税込)
霜降り 1,380円(税抜) 1,518円(税込)



辛子味噌でお酒がすすむ
会津名産赤身馬刺しお造り風
1,080円(税抜) 1,188円(税込)

和の一品



柔らかく臭みの無い
豚モツの煮込み塩バター
680円(税抜) 748円(税込)

中国料理の一品



おわらかホロホロ
豚バラ軟骨の甘辛煮込
780円(税抜) 858円(税込)

中国料理の一品



豚バラ肉の角煮
牡蠣ソース
1,080円(税抜) 1,188円(税込)

西洋料理の一品



アスパラとカリカリベーコンの
ビネグレット
980円(税抜) 1,078円(税込)

西洋料理の一品



甘辛く煮込んだ牛スジたっぷり
牛スジオムレツ 赤ワインデミ
980円(税抜) 1,078円(税込)

西洋料理の一品

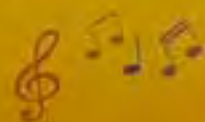
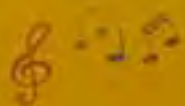


スパイシー 骨付きポークスペアリブ
大きさは組み合わせにより部度異なります
1,380円(税抜) 1,518円(税込)

ドイツ料理の一品



濃厚チーズがにじみ出る
粗びきチーズインソーセージ
880円(税抜) 968円(税込)



【お米は、精米したての新潟産コシヒカリを使用しています】

【ご飯・汁物セット】



ライス・スープセット	(お新香付)	450円	(税抜) 495円 (税込)
ご飯・お味噌汁セット	(お新香付)	450円	(税抜) 495円 (税込)
お子様セット	(ご飯120g)	200円	(税抜) 220円 (税込)

※ お子様セット以外は、ライス (ご飯) は、180g・240g・300g・ からお選びください

【単品 ご飯・汁物】

ライス	180g	200円	(税抜) 220円 (税込)
ライス	240g	260円	(税抜) 293円 (税込)
ライス	300g	320円	(税抜) 352円 (税込)
ライス	360g	380円	(税抜) 414円 (税込)
お味噌汁		180円	(税抜) 198円 (税込)
カップスープ		180円	(税抜) 198円 (税込)



濃厚ビーフエクス
卵とチーズのリゾット
780円 (税抜) 858円 (税込)



【サラダ】



豚バラ肉の温しゃぶ野菜サラダ
(ゴマだれ)
880円 (税抜) 968円 (税込)



おまかせ野菜サラダ
(ゴマだれ・シーザー)
780円 (税抜) 842円 (税込)

【スープ】



コーンポタージュ
380円 (税抜) 418円 (税込)



オニオンコンソメ
380円 (税抜) 418円 (税込)

【デザート】

食後のお口直し



虹色アイス
パステルマーブル
380円(税抜) 418円(税込)



濃厚アイス
ブルーベリーチーズ
380円(税抜) 418円(税込)



濃厚アイス
キャラメルラテ
380円(税抜) 418円(税込)



抹茶アイスに とろ〜り抹茶のソース
抹茶だらけのフォンダンショコラ
980円(税抜) 1,078円(税込)



銘酒『麒麟山』お酒と酒粕を使った
麒麟山のみぞれ(シャーベット)
アルコール分は全て抜いてあります
390円(税抜) 429円(税込)



冷たいアイスに濃厚チョコソース
フォンダンショコラ
980円(税抜) 1,078円(税込)



クレープ&アイス、オレンジソース
クレープシュゼット
780円(税抜) 858円(税込)

Coca-Cola

【ソフトドリンクバー】



大人 380円 (税抜) 418円 (税込) ・ 小学生 190円 (税抜) 209円 (税込)
 小学生未満 120円 (税抜) 132円 (税込)
 ご利用時間60分、ドリンクバーの最終ご利用時刻は、ランチタイム 13:45分
 ディナータイムは、20:15分までとさせていただきます
 ※ ドリンクバーのみのご利用はお受けいたしておりません、予めご了承ください

日本酒派にお薦めの新潟を代表するとっても美味しいお酒『麒麟山』 (冷酒・燗酒よりご選択)



天保14年創業 歴史と伝統を
 守り続けた 奥阿賀津川の銘酒



すっきり爽快

麒麟山サワー 390円 税抜
 429円 税込

キレの良さと飲み飽きない
 いつもの味わい

伝辛 (一合) 480円 税抜
 528円 税込

軽やかさと華やかさ優しい香りと口当たり
 純米酒 冷酒がお薦め

やわらか (一合) 550円 税抜
 605円 税込

ふくらむ味わい、キレのあるのど越し
 吟醸酒

遠雷 (一合) 600円 税抜
 660円 税込

【ビール・ワイン・チューハイ、その他】



生ビール
 プレミアムモルツ 580円 税抜
 638円 税込

ノンアルコール生風
 サントリーオールフリー 420円 税抜
 462円 税込

瓶ビール (中瓶)
 麒麟・アサヒ・サッポロ 580円 税抜
 638円 税込

レモンサワー 390円 税抜
 429円 税込

グレフルサワー 390円 税抜
 429円 税込

ワイン (赤・白) 420円 税抜
 グラス 150cc 462円 税込

ワイン (赤・白) 1,080円 税抜
 デキャンタ 450cc 1,188円 税込

角ハイボール 390円 税抜
 429円 税込

ジンジャーハイボール 390円 税抜
 429円 税込

未成年者・お車を運転のお客様へのアルコール類のご提供はいたしかねます 運転代行の手配は、係員へお申しつけ下さい

【ちょっとしたパーティに、お肉のコース】

シンプルに いろんなお肉を 少しずつ楽しむ お肉好きのための小皿のコース



ドリンクバー60分付き



本日のデザート



本日の前菜



アスパラとカリカリベーコンの
ピネグレット



本日のポタージュ



厚切りローストポークのポアレ



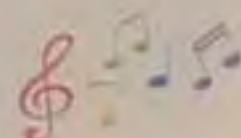
ローストチキンステーキ



チーズインフランク



熟成牛ロースト



濃厚ビーフエキスの
チーズリゾット

Aコース お一人様 5,000円(税抜) 5,500円(税込)
Bコース お一人様 8,000円(税抜) 8,800円(税込)
(両コースとも、ドリンクバー60分付き)

※ 写真の料理は、Aコース、1人前です
2名様より、3日前までにご予約下さい

ご人数の変更は3日前迄、以後の人数減は、キャンセル料を申し受けます
野菜、及びソースは、日によって変わる場合がございます

お肉の卸問屋直営

お肉料理の小さなレストラン

よし



にく祥

新潟市東区竹尾 4丁目10番8号
電話 025-385-7629
定休日 月曜日(祝日の場合は明け)