ステーキライスorハンバーグライスをお選びください

写真はMサイズガーリックライス卵黄トッピング

1. サイズ

	ステーキ	ハンバーグ	価格
SS	80g	100g	990
S	120g	150g	1290
M	160g	200g	1590
L	200g	250g	1890
XL	240g	300g	2190
XXL	280g	350g	2490
SUPER	320g	400g	2790

一番人気★初めての方にもおすすめのサイズです

2. お米の種類

白　米

契約農家から仕入れる徳島県産キヌヒカリと
日本各地のブランド米をミックスした独自のブレンド米

ガーリックライス

上質なバターとにんにくの風味はお肉との相性抜群。
刻んだ生パセリがアクセントに。

3. お米の量

少なめ +0
120g

普通 +0
180g

大盛り +50
240g

特盛 +100
320g

爆盛 +150
400g

4. トッピング

大分県産濃厚卵 蘭王 +100
超濃厚なオレンジ色の味わい深い卵（卵黄のみ）

小林ゴールドエッグ半熟卵 +100
徳島県産の栄養たっぷりの半熟卵

チーズフォンデュソース +150
ハンバーグにおすすめのソース。濃厚な味わいに

自家製煮込みチリミート +300
これだけでもご飯が進む肉肉しいソース

写真はSサイズガーリックライス卵黄トッピング

肉とタレと米と。

うまい肉に、うまいタレ、うまい米があればそれでOK！そんなコンセプトで始まったお店。
肉を扱うプロ集団の私たちが、肉に合うタレ、米を厳選し最高の焼き加減で提供いたします。
ただ食べて帰るだけではもったいない、落ち着いた空間の店内ではお酒やアラカルトをつまみながらゆっくりしたひとときもお過ごしいただけます。（ランチタイム除く）

当店は全て税込み表示です。INCLUDING TAX.

＋ ＝ ♥ ランチタイム ソフトドリンク半額 です

A LA CARTE

STEAK ステーキ -160g- 1590

上質な赤身肉を使用しミディアムレアに焼き上げます。

HAMBURGER STEAK ハンバーグ -150g- 1290

当店自慢の挽き具合で黄金比率に。ふっくら柔らかジューシー。

GRILLED SAUSAGE 極太ソーセージのグリル 990

本場ドイツと同じ製法で作りあげた生ソーセージ。ビールに合います。

GRILLED BACON ベーコンのグリル 890

病みつきになること間違いなし。肉肉しくジューシーなベーコン。

RAW HAM 生ハム 790

イタリアから取り寄せたハモンセラーノ。ワインのお供に。

SALAMI サラミ 790

しっとりとした味わいでツマミに GOOD。

POTATO SALAD 肉屋のポテサラ 690

FRENCH FRIES メガクランチポテト 590

SEASONING FRENCH FRIES シャカシャカポテト 690
バター醤油

POTATO GRATIN ポテトグラタン 690

GARLIC SHRIMP ガーリックシュリンプ 890

AJILLO of SHRIMP エビのアヒージョ 990

CAPRESE カプレーゼ 790

BEANSPRAUTS SALAD with BACON 豆苗のサラダ 790

RICE 白米 390

GARLIC RICE ガーリックライス 490

BEEF SUSHI 阿波牛の炙り肉寿司 1290（2貫）

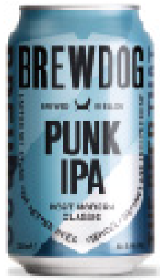
MILK GERATO 牛乳あいす 490

YUZU SHERBET 柚子シャーベット 490

WAFFLE ワッフル 690

当店は全て税込み表示です。INCLUDING TAX.

こちらのメニューはランチタイム 11:30-14:30 の間注文できません。

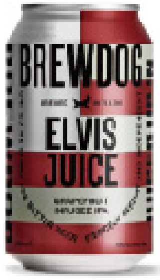


5.4%

PUNK IPA パンク IPA 950

IPA Spiky, Tropical, Hoppy

PUNK IPA は、BREWDOG 誕生のきっかけを作ったビール。この軽やかな黄金色のクラシックビールは、新世界のホップを使って爆発的な風味を生み出した。グレープフルーツ、パイナップル、ライチのようなトロピカルとキャラメルの香りが漂い最後にスパイシーな苦味が残る。このビールが全ての始まりであり未だ終わりはない。

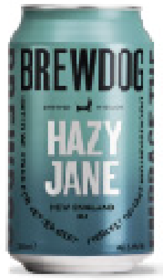


6.5%

ELVIS JUICE エルビスジュース 950

Grapefruit IPA Zesty, Bitter, Citrus

ホップとシトラスのフレーバーの研究を重ねて造り上げた、フルーティな IPA. ホワイト＆ピンクグレープフルーツやブラッドオレンジのフルーティな香りと、マイルドな苦味にグレープフルーツのような酸味のある後味が特徴。



5.0%

HAZY JANE ヘイジージェーン 950

NEW England IPA Soft, Juicy, Fresh

苦味を抑えることで、ホップ由来の爽やかなフルーティさがよりダイレクトに感じられる、スムースな飲み口が特徴のニューイングランドIPA。無濾過で濁りをそのまま残し、モルトとホップの旨味を余すことなく閉じ込めることで、パイナップルやマンゴー、タンジェリンなどのアロマが華やかに広がる。

5.0%

Orion オリオン 600

DRAFT Smooth, Clear

やんばるの水。伊江島産大麦。きめ細やかな泡。沖縄だけの喉越しを徳島に。沖縄で最も軟らかいやんばるの水を使い、ビール粕を肥料にして栽培した伊江島産大麦を使用。きめ細やかな泡を実現するためあえて昔ながらの製法を採用。発酵由来の自然な炭酸をビールに残す。

当店は全て税込み表示です。INCLUDING TAX.

LEMON SOUR

レモンサワー 550

THE レモンサワー。
ほんのり甘い、いつものアレ。
キリッと冴える強炭酸で仕上げ。

KAKU HIGHBALL

角ハイボール 550

角瓶には山崎や白州蒸溜所のバーボン樽原酒をバランスよく使用しているため厚みがありコクとドライな後口に。ハイボールが冴える味設計。

Dewar's HIGHBALL

デュワーズハイボール 600

数種類の厳選された原酒を掛け合わせたブレンデッドスコッチウイスキー。樽熟成されたモルトとグレーンをブレンド、その後再び樽熟成。手間暇かけたダブルエイジ製法はなめらかでバランスの良い味わいに。飲みやすいのが特徴。

JACKDANIELS HIGHBALL

ジャックダニエルハイボール 600

テネシーウイスキーとしてバーボンとは別格にランクされる、アメリカを代表するプレミアムウイスキー。蒸留されたウイスキーを木桶に詰めた楓の木炭で一滴一滴チャコールメローイングするのが創業以来のテネシー製法。バニラ、キャラメル等の良い香りとまろやかな味わい。

THE ORIGINALS

肉とタレと米と。オリジナルカクテル　700

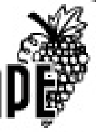
TOKUSHIMA BLUE
トクシマブルー
VODKA BASE SPARKLING COCKTAIL
徳島を代表する青のイメージカラーで仕上げたさっぱりカクテル

SUDACHI LOVERS
スダチラバーズ
GIN BASE SPARKLING COCKTAIL
徳島はなんでもすだちじゃ。野田ハニーのすだち果肉入りカクテル

BEEF KILLER
ビーフキラー
RUM BASE SPARKLING COCKTAIL
お肉の脂っこさを吹き飛ばす、レモンの酸味とほんのりとした甘み

SOFT DRINKS
ソフトドリンク
500

SUDACHI SQUASH
すだちスカッシュ



COKE コーラ　GINGER ALE ジンジャー　CALPIS カルピス　GRAPE グレープ　ORANGE オレンジ　OOLONG TEA ウーロン茶

CASSIS ORANGE カシスオレンジ　FUZZYNAVEL ファジーネーブル　600

NON ALCHOLICS
ノンアルコールカクテル

COCKTAILS
カクテル　600

MOSCOWMULE モスコミュール
VODKA, GINGERALE, LIME

GIN TONIC ジントニック
GIN, TONICWATER, LIME

RUM COKE ラムコーク
RUM, COKE

TECONIC テコニック
TEQUILA, TONICWATER

TEQUILA COKE テキーラコーク
TEQUILA, COKE

PECHE OOLONG ピーチウーロン
PECHE, OOLONGTEA

FUZZY NAVEL ファジーネーブル
PECHE, ORANGEJUICE

CASSIS ORANGE カシスオレンジ
CASSIS, ORANGEJUICE

SCREWDRIVER スクリュードライバー
VODKA, ORANGEJUICE

MAMIE TAYLOR マミーテイラー
SCOTCH WHISKEY, GINGERALE, LEMON

VODKA

TEQUILA

RUM

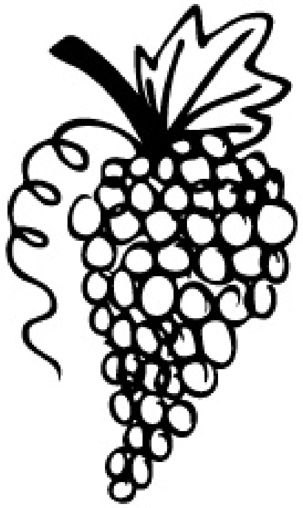
WHISKEY

TODAY'S HOUSE WINE

RED

GLASS　600

本日のグラスワイン



Wine makes all things possible...

FULLBODY

CASALEVECCHIO MONTEPULCIANO　7000

カサーレヴェッキオモンテプルチアーノ

1本の葡萄の樹に8房の実をつけるところを、4房に制限して通常の2倍に凝縮して作った1本。妥協しない細かい積み重ねが安定した美味しさを生み出す。スタンダードクラスのものと比べると、色も濃く、香りも際立っており、味わいも驚くほどの凝縮感。

FULLBODY

CERETTO MONSORDO LANGHE ROSSO　10000

チェレットモンソルド ランゲ ロッソ

メルロー、シラー、カベルネソーヴィニヨンの3種のブドウのブレンドで造り上げる。プラムやカシスなどの果実にラズベリーやチェリーなどのスパイスも感じさせる芳醇なアロマ、濃縮し重厚な力強い果実味と、バニラのニュアンスを含んだ複雑でリッチな味わい。

FORTANT LITTORAL CHARDONNAY　3500

フォルタン リトラル シャルドネ

トロピカルフルーツやハチミツのニュアンスがある果実味と滑らかな酸味が特長の、スムースでまろやかな味わい。シャルドネ種からつくられた、厚みある風味の辛口白ワイン。

MEDIUMBODY

COSECHA RESERVA CABERNETSOUVIGNON　3500

コセチャカベルネソーヴィニヨン

カベルネの個性が際立っており、赤い果実、ベリー、熟したプラム、黒胡椒、ほのかなミント香など複雑で凝縮した香り。
熟したフルーツ、コーヒーやチョコレートなど、濃厚でバランスのとれた味わいで、まろやかなタンニン。

MEDIUMBODY

CALERA PINOT NOIR CENTRAL COAST　15000

カレラピノノワールセントラルコースト

『カリフォルニアのロマネ・コンティ』の凄腕を実感。カレラ近郊の契約畑のブドウをブレンドし、ひろがりと奥行きのある味わい。熟成には高級フランス産樽フランソワ・フレールを贅沢に使用。エレガントで気取りのない、肩の力がほどよく抜けた通好みの美味しさ。

LOUIS JADOT CHABLIS　12000

ルイ·ジャド シャブリ

シャブリの特級畑であるヴォーデジールは、特級畑であるブリューズとグルヌイユ、ヴァルミュールに挟まれた、傾斜がきつく、石灰よりもやや粘土が多い土壌。シャブリのグラン·クリュの中でも最も繊細で女性的なタイプ。グレープフルーツ等の新鮮な柑橘系の果実や白い花を思わせる香りがします。果実味のある心地よい酸味が特長の辛口白ワイン。

MEDIUMBODY

WYNDHAM ESTATE PINOT NOIR　6000

ウィンダムエステートピノノワール

チェリーやラズベリーの果実の香りに、ほのかなオークの香りやスパイスの香りが調和。まろやかでしなやかなタンニンと、果実の繊細な味わい。
軽やかな味わいの中に程よい飲み心地を演出。

MEDIUM FULLBODY

RIDGE PASO ROBLES ZINFANDEL　19000

リッジ パソ ロブレス ジンファンデル

樹齢90年超の古木のジンファンデル100%で作られる柔らかな赤ワイン。香りにははなやかな赤系果実があふれ、味わいでは酸味、滑らかなタンニン、豊富な果実味が見事なバランス。濃いガーネットレッド色。熟したプラムやチェリーの果実、甘いオーク、複雑な砂利質の土のアロマ。