

# 国産あやめ牛 厚切りステーキ



## 大判サーロイン 炙り手まり

野菜をじっくり蒸込んだ手まり炊き込みご飯を薄切りサーロインで巻いて召し上がって下さい。すりおろし玉ねぎの和風ソースとの相性が絶品です。「ファーストオーダーに限り特別価格」にてご提供いたします！

一回目限定！  
**880円→580円!**

※お一人様一度目のご注文のみ特別価格となります。

お料理は最後にスタッフがテーブルでソースをおかけして完成です。  
自家製の2種類のソースを食べ比べしてみてください。

3種類(300g強) 2,980円

5種類(500g強) 4,880円

《個別の部位でもご注文いただけます》

		- サシの目安 -			
<b>特 牛タン</b> Beef Tangle	ご存知焼肉でも大人気の上・特上の部位を焼き上げました。	赤身	→	霜降り	150g 1,880円
<b>ランプ肉</b> Ramp	肉通に好まれる赤身肉です。舌触りが良くてバランスが良いです。	赤身	→	霜降り	150g 1,380円
<b>トモ三角</b> Tomosankaku	歯ごたえはあっても固くはなく、一番の人気部位です。	赤身	→	霜降り	150g 1,480円
<b>芯々</b> Shinshin	とても柔らかく、サシも程々でとても食べやすい赤身肉です。	赤身	→	霜降り	150g 1,280円
<b>カイノミ</b> Kainomi	ハラミとカルビの間位の食感で、とても希少な部位です。	赤身	→	霜降り	150g 1,380円



# メインを待つ間の クイックメニュー

旨味凝縮！無添加自家製

**ビーフジャーキー&チップス 680円**

3日間かけて仕込んだ国産あやめ牛の自家製ビーフジャーキー。「アレーン味」「スパイシー味」の2種類の配合せ、無添加なので安全、安心！！自家製ポテトチップスも厚切りでおいしいです！

くちどけの良い  
**レバーパテ**

500円

丁寧な裏ごしがくちどけの良さの決め手！

スモーク  
**ミックスナッツ**

300円

スモークの香りでつつい手が出る！

**完熟トマトのカポナータ 500円**

南イタリアの郷土料理。甘酸っぱいトマトがお酒によく合います。

**丸々レーズンバター 300円**

ラム酒で漬け込んだレーズンをハチミツと生クリームを加えたバターでより滑らかに食べやすく仕上げました。

しっとり  
**生ハム&サラミ**

500円

ワインにも他のお酒にも相性が抜群です。

丸ごと  
**オリーブ盛り合わせ**

300円

緑オリーブと黒オリーブの盛り合わせ。

コク旨  
**自家製ピクルス**

300円

6種のカラフル野菜のピクルスです。酸味と旨味をお楽しみ下さい。

甘カボチャの  
**ゴルゴンゾーラマリネ**

580円

カボチャを牛乳で優しく煮込みクリーミーに仕上げました。ハチミツ、ディル、レーズンが入る冷製前菜です。白ワインに合います。



# タパス各種 All 500円

**ポテトフライ**

オリジナルハーブミックスを絡めてお出し致します。アレーンもご対応可能です。

ミルクフィッシュ付立ての  
**スモークサーモン&チーズ**

コンビメント（合わせて食べる）が似合う、ゼイタクな組み合わせ。

**カリカリベーコンと  
アンチョビのポテトサラダ**

ベーコンとアンチョビが絶妙なバランス。温玉のってます！

アリアリ  
**海老のアヒージョ《バゲット付き》**

スペインバリの定番といえばアヒージョ。海老の旨味がとけ出てます！

旨味ジュワッ  
**ホルモンアヒージョ《バゲット付き》**

牛専門店ならではの逸品！色々ホルモンの味が美味しい！



# サラダ

**グリーンサラダ**

580円

ビネガーベースのドレッシングを使用したさっぱりとシンアライズベストなサラダです。

**6種野菜と温玉のシーザーサラダ** 780円

自家製のシーザードレッシングがグッドです。旨味ある王道のサラダをぜひ、とろーり温泉卵とお召し上がりください。

**スモークサーモン&アボカド、クリームチーズのサラダ**

880円

にんじんと玉ねぎをベースにした酸味のある野菜ドレッシングが特徴です。身体の中からキレイにをテーマにしています。



# 肉バルの 肉料理

## あやめ牛の 低温カルパッチョ 880円

宮崎県産の希少黒毛牛「あやめ牛」を使用したカルパッチョです。  
赤身肉の旨味を堪能してください。焦がし醤油の隠し味が効いています。

## 新鮮！ 国産牛ハツのガーリックソテー 680円

「鮮度抜群」の牛ハツを『ニンニクと粒コリアンダーソース』  
で炒めてお持ちします！おつまみ感覚でお酒が進みます！

## 旨味凝縮！無添加自家製 ビーフジャーキー&チップス 680円

3日間かけて仕込んだ「国産あやめ牛」の自家製ビーフジャーキー。『プレーン味』『スパイシー味』の2種類の盛合せ、無添加なので安全、安心！！  
自家製ポテトチップスも厚切りでおいしいです！

## 黒毛和牛すね肉の 黒ビール煮込み 1,880円（ハーフ 980円）

A5黒毛和牛の旨味と、黒ビールの『程よい苦味』と『こく』がベストマッチ。  
お酒がすすみます。マスタードとマッシュポテトと一緒にどうぞ！

## シェフ厳選！ 極太ソーセージ各種 1本 500円

- ①シボラタ：ジューシーでクセのないスタンダードなソーセージ
- ②カリーアリスト：カレー風味のフランクフルト、お子様にも人気です
- ③エソヅカ：滋味深い蝦夷鹿（えぞじか）を使用。クセは少なく旨味がたっぷり
- ④サルシッチャ：粗びきのポークソーセージ。ハーフ感が◎！シェフのおすすめ



# 旨味濃縮！ チーズ料理

## 至福のブレンドチーズで チーズフォンデュ レギュラー（2名様）1,480円 チーズフォンデュ ラージ（3名様〜）1,880円

6種類のチーズを厳選してブレンドしました。ワインとの相性が最高です。  
肉との相性も良く、ステーキ肉をフォンデュするお客様もチラホラと。。

チーズフォンデュの  
つけ合わせ（基本セット）

たっぷり季節野菜、ひとくちパン、  
厚切りベーコン、アリアリ海老、など

※各400円で追加できます

## 知られざるチーズを貴方に 今月の厳選チーズ盛 880円

毎月おすすめのチーズを4種厳選！ワインのおともに是非、希少チーズを！

## サクサク温製 チーズバケット 4ピース 480円

カマンベールチーズの塩味が玉ネギの甘さとうまく調和しています。

## おつまみ パルミジャーノリゾット 980円

旨味、最・高・潮！ワインのお供にも最高のチーズリゾットです。

## 5日間熟成！自家製厚切り ベーコンの濡れチーズ焼き 1,380円

手間暇かけた自家製スモークベーコンが『チーズの海』に濡れています(笑)  
病みつきになります！熱々鉄板でくつつご提供！ボリューム満点！

## 人気No.1！濃厚200%！ チーズ&チーズ土鍋パスタ 1,580円

もちもち生パスタをチーズの中で贅沢に和えた珠玉の一品。最後の仕上げは  
お客様のテーブルにてスタッフがさらに追いチーズ。当店の大人気一番商品を  
五感でお楽しみ下さい。



# もっちもち極太麺♪ 自家製パスタ

人気No.1!濃厚200%!

**チーズ&チーズ土鍋パスタ** 1,580円

もっちもち生パスタ麺をチーズの上で贅沢に和えた珠玉の一品。  
最後の仕上げはお客様のテーブルにてスタッフがさらに追いチーズ。  
当店の大人気一番商品を五感でお楽しみ下さい。

お肉屋さんの  
**粗びきミートソース** 1,380円

極太の自家製生パスタと相性がいいミートソース粗くひいた牛肉は  
ある意味“男らしい”仕上がりに。

丸腸の旨味が絶品の  
**肉バル店のペペロンチーノ** 1,080円

にんにくが効いたペペロンチーノを肉バル店ならではのアレンジ。  
国産牛のホルモンの旨味が決め手です。※こちらのパスタのみ乾麺です。

フレッシュバジルと小海老の  
**ジェノベーゼクリーム** 1,480円

女子人気のジェノベーゼクリームソース登場!イタリア製ドライトマト  
と小海老、パルミジャーノで味も彩りもよく仕上げました。

たっぷりアサリとムール貝の  
**漁師風トマトパスタ** 1,480円

魚介の旨味を楽しむベスカトーレ。当店では新鮮なアサリとムール貝を  
これでもか!と使用してその旨味たっぷりのパスタに仕上げました。



# つまみにも最適! バル飯

絶品“ピリッ辛”!肉バル店の  
**タコライス(温玉入り)** 880円

ピリ辛のトマトサルサが絶品です!肉のアロが作ったこだわりタコライス!

おつまみ  
**パルミジャーノリゾット** 980円

旨味・量・高・潮!ワインのお供にも最高のチーズリゾットです。

ごろごろお肉と出汁の旨味  
**肉バルの炊き込み飯** 1,280円(ハーフ680円)

野菜や肉から丁寧に作った出汁で炊いたシェフ考案の肉バル飯の決定版。

※ライス単品は300円です。



# バルスイーツ デザート各種 All 500円

季節の果実を添えた  
**ゴリゴンゾーラのクレームブリュレ**

ゴリゴンゾーラのアクセントと果物は相性バッチリ!  
ハチミツがかかったアイスクリームとのマリージュも最高!

**旨チーズケーキ**  
口当たりの良い自家製チーズケーキ。

**プレミアムなバニラアイス**  
アイスクリーム好きのシェフが選んだバニラビーンズたっぷりのバニラ。