

～전채 (前菜)～

チーズ煎餅 《パルミジャーノ》
치즈 전병 . . . 700 円

フルーツトマト
과일 토마토 . . . 700 円

炙りメ鯖
구이 고등어 . . . 700 円

サーモンのマリネ
연어 마리네 . . . 700 円

牛スジのピリ辛煮込み
소 힘줄의 매콤한 조림 . . . 700 円

生ハム盛り合わせ
생햄 모듬 . . . 900 円

真タコのカルパッチョ
낙지의 카파 치오 . . . 900 円

マグロのカルパッチョ
참치 카르파초 . . . 900 円

牛肉の炙り焼き
쇠고기 구이 . . . 1,500 円



샐러드 (サラダ)

京豆腐と野菜のサラダ
～ごまドレッシング～ . . . 700 円

교토 두부와 야채 샐러드
有機野菜のシーザーサラダ
유기농 야채 시저 샐러드 . . . 800 円

有機野菜のバーニャカウダ
유기농 야채의
바냐 카우다 . . . 1,300 円



철판 구이(야채&계란) (野菜&卵)

にんにくのオイル焼き
마늘 오일 구이 . . . 600 円

じゃがいものガレット
감자의 가렛 . . . 700 円

モッツァレラチーズのオムレツ
모짜렐라 치즈 오믈렛 . . . 900 円



豚バラ肉と赤卵の豚平焼き
모짜렐라 치즈 오믈렛 . . . 900 円

フレッシュ茸のバターソテー
(にんにく添え) . . . 1,000 円

신선한 버섯 버터 소테



※ 御通し代として、御一人様300円を頂戴しております。
※ 価格は全て税別価格となります。

철판 구이(해산물)海鮮

つぶ貝のエスカルゴバター焼き
(バゲット添え) . . . 800 円

조개의 달팽이 버터 구이
ずわい蟹の焼きしゃぶ
대게구이 샤프샤프 . . . 900 円

生ダコのガーリックソテー
생낙지 구운 마늘 . . . 1,000 円

ヤリイカのバター炒め
오징어 버터 볶음 . . . 1,000 円

生帆立のムニエル
생가리비 무니 . . . 1,000 円

車海老
참 새우 . . . 1,000 円

シーフード盛り合わせ
해산물 모듬 . . . 2,700 円

海老とブロッコリーの
ガーリック炒め . . . 1,200 円

새우와 브로콜리 마늘볶음



マグロステーキ
(ガーリックチップ添え) . . . 1,400 円

참차 스테이크



オマール海老 오마르 새우 소테
(반신) (半身) . . . 1,600 円
(이치 오) (一尾) . . . 3,000 円

アワビのステーキ
※前日までに要予約 . . . 1,800 円

전복 스테이크

※전날까지
예약 필요



철판 구이(고기)肉

鶏と長ネギ . . . 900 円

닭 허벅지 살과 대파
上ミノの塩焼き
양소금구이 . . . 1,000 円

牛タンの塩焼き
우설소금구이 . . . 1,200 円

ブランドポーク
브랜드 돼지 . . . 1,800 円



フォアグラのソテー
푸 아그라의 소테 . . . 1,800 円



※ 価格は全て税別価格となります。

黒毛和牛ステーキと有機野菜

일본 흑소 스테이크와 유기 야채

특선 브랜드 소 A4・A5 급 特選常陸牛 A4: A5 等級

特選 쇠고기 등심 스테이크

90g . . . 3,800 円

150g . . . 6,500 円

250g . . . 11,000 円

特選 쇠고기 안심 스테이크

120g . . . 7,000 円

200g . . . 12,000 円

250g . . . 15,000 円

일본 흑소 A3・A4 급

和牛サーロインステーキ

와규 등심 스테이크

黒毛和牛 A3・A4 級

150g . . . 3,200 円

300g . . . 6,000 円

400g . . . 8,000 円

※스테이크에는 유기농 야채가 붙어 있습니다

Rare or Well-done

희망하시는 분은 말씀 해주세요



有機野菜の鉄板焼き盛り合わせ

. . . 1,500 円

※ 28軒の農家の方が集まって作っている有機野菜です。

유기농 야채 구이

※ 価格は全て税別価格となります。

오코노미 야키

お好み焼き

- 豚玉、いか玉、えび玉、ホタテ玉 . . . 各1,000 円
돼지 구슬, 오징어 구슬, 새우 구슬, 가리비 구슬
シーフード玉 해산물 구슬 . . . 1,300 円
ミックス玉 믹스 구슬 . . . 1,500 円
 (豚、いか、えび、牛スジ)



야키소바

焼きそば

~소스 (ソース)~

~소금 (塩)~

- 野菜と豚肉
 야채와 돼지 고기 . . . 1,000 円
ミックス 믹스
 (豚、いか、えび、牛スジ)
 . . . 1,500 円

- シーフード
 해산물 . . . 1,300 円
ウニ
 성게 . . . 1,300 円
ポルチーニ茸
 포르치니 버섯 . . . 1,300 円

밥

ご飯物

- 焼き飯 . . . 900 円
 볶음밥
ガーリックライス . . . 900 円
 갈릭 라이스

- ガーリックライス
 (フォアグラ入り) . . . 2,400 円
 푸 아그라갈릭 라이스
フォアグラ丼 . . . 2,400 円
 푸 아그라 덮밥
和牛ステーキ丼
 소고기 스테이크 덮밥 . . . 2,400 円

디저트 & 커피

デザート & コーヒー

- アイスクリーム 아이스크림 . . . 350 円
 デザート 디저트 . . . 450 円
 デザート盛り合わせ
 디저트 모듬 . . . 700 円

- コーヒー or 紅茶 . . . 350 円
 커피 or 홍차



※ 価格は全て税別価格となります。

맥주 ビール

《 생맥주 》

サッポロ	(小)	・・・500円
黒ラベル	(中)	・・・600円

《 병 》

アサヒ	Asahi	・・・600円
ギネス	GUINNES	・・・700円
ヒューガルデン	ホワイト	・・・800円

《 무알콜ノン·알코올 》

キリンフリー	・・・500円
--------	---------

위스키 ウイスキー

角	・・・500円
山崎	・・・700円

기타 その他

《 梅酒 》

邑人 (和歌山)	・・・500円
----------	---------

《 마ッコ리 》

黒豆マッコリ	
デキャンタ (200ml)	・・・650円

《 리몬체쥬로 》

カプリ	・・・700円
-----	---------

《 그라빠 》

サッシカイア	・・・1,200円
--------	-----------

와인 ワイン

《 화이트 와인 白ワイン 》

イゾラ [シャルドネ] (イタリア)	
グラス (120ml)	・・・600円
デキャンタ (500ml)	・・・2200円

J.Pシェネ [シャルドネ] (フランス)	
グラス (120ml)	・・・600円
デキャンタ (500ml)	・・・2200円

《 레드 와인 赤ワイン 》

갈시아·카리온 [템프라ニーリョ]	
グラス (120ml)	・・・600円
デキャンタ (500ml)	・・・2200円

J.Pシェネ [カベルネ/シラー] (フランス)	
グラス (120ml)	・・・600円
デキャンタ (500ml)	・・・2200円

《 데자트 와인 》

보레ール ~ 桃のワイン ~ (甘口)	
ミニボトル (200ml)	・・・800円

소프트 드링크 ソフトドリンク

우롱차	우롱차	・・・450円
綠茶	녹차	・・・450円
오렌지 주스	오렌지 주	・・・450円
그레프フルーツ	그레프フルーツ	・・・450円
코카콜라	코카콜라	・・・450円
진자에루	진자에루	・・・450円
칼피스소다	칼피스소다	・・・450円
블라드오렌지	블라드오렌지	・・・650円
탄산수	탄산수	・・・600円

술 日本酒

大関	(兵庫)	日本酒度：+1 / 酸度：1.2	・・・500円
澤乃井	(東京)	日本酒度：+10 / 酸度：1.6	・・・750円
出羽桜	(山形)	日本酒度：+5 / 酸度：1.2	・・・800円
菊姫	(石川)	日本酒度：±0 / 酸度：2.3	・・・800円
月の井	(茨城)	日本酒度：+4 / 酸度：1.4	・・・900円
八海山	(新潟)	日本酒度：+5 / 酸度：1.0	・・・900円

※ 価格は全て税別価格となります。

~ Dinner Course ~

(2名様~)

黒毛和牛

ステーキディナー 코스

《A4等級》

일인당 5,000 원

- フルーツトマト 과일 토마토
- 生ハムの盛り合わせ 생햄 모듬
- 有機野菜のサラダ 유기농 야채 샐러드
- 海老のソテー 새우 볶음
- 鉄板焼き 철판 구이

(일품 선택하실 수 있습니다)

- ジャガイモのガレット 감자의 가렛
- オムレツ 모짜렐라 치즈 오믈렛
- 鶏と長ネギ 닭 허벅지 살과 대파

- 《A4等級》サーロインステーキ (80g)

~有機野菜の鉄板焼き添え~

A4급등심 스테이크

~유기농 야채 곁들여~

• お食事

식사 (일품 선택하실 수 있습니다)

- 焼き飯 볶음밥
- 焼きそば 야키소바 +500 원
- お好み焼き 오코노미 야키 +500 원

- アイスクリーム 아이스크림

特選常陸牛 스페셜 디너

スペシャルディナー

《A5等級》

일인당 10,000 원

- フルーツトマト 과일 토마토와 햄
- 牛肉の炙り焼き 쇠고기 구이
- マグロのカルパッチョ 참치 카르파초
- 有機野菜のサラダ 유기농 야채 샐러드
- オマール海老のソテー 오마르 새우 소테
- 鉄板焼き 철판 구이

(일품 선택하실 수 있습니다)

- ジャガイモのガレット 감자의 가렛
- オムレツ 모짜렐라 치즈 오믈렛
- ずわい蟹の焼きしゃぶ 대게 구이샤브샤브

- 《A5等級》サーロインステーキ (120g)

or フィレステーキ (100g)

등심 스테이크 or 안심 스테이크

~유기농 야채 곁들여~

• お食事

식사 (일품 선택하실 수 있습니다)

- 焼き飯 볶음밥
- 焼きそば 야키소바
- お好み焼き 오코노미

- デザート盛り合わせ & コーヒー
디저트 & 커피

※ 価格は全て税別価格となります。