

煮込みと炙り焼きとワイン

肉の、ますいち。御品書き

三大名物



本日の和牛赤身炭火焼き

100g	一、九五〇
200g	三、九〇〇
300g	五、七二〇

※写真は約200gです。



燃え盛る和牛へれの薫焼き

数量限定！	
100g	三、五八〇
200g	六、五〇〇
300g	八、九〇〇

※写真は約150gです。



テール煮込み

テール2個＋ホソ2個	1人前	八九〇
鍋底		六五〇

土鍋ごはん 2人前(二合)より



炊き上がりまで30分程度いただきますので
先にご注文をおすすめします。

鮭といくらの土鍋ごはん	二、一八〇
ますいちの土鍋うな牛	二、六四〇
和牛へれと九条ネギの土鍋ごはん	三、二七〇

表示価格はすべて税込です。写真はイメージです。

特選 肉・魚介冷菜

近江牛炙りユッケ

一、六八〇

白センマイ刺し

八九〇

真鯛の昆布締め

七四〇

戻り鰹の葉焼き

二、二七〇

肉と魚 贅沢刺身盛合せ

二、一八〇



前菜

いぶりがっこクリームチーズ

五二〇

にら玉ユッケとカシューナッツ

五五〇

なすの揚げ浸しと釜揚げしらす

五五〇

ほろほろ肉がのったポテトサラダ

六八〇

ローストビーフ 香味ポン酢掛け

六八〇

前菜 5種盛り合わせ

九八〇

野菜



紅芯大根と赤味噌マスカルポーネ

四八〇

きゅうりと梅水晶

六八〇

すずかぼちゃと肉味噌

五二〇

生野菜 3種盛り合わせ

七五〇

生ハムと香草のシーザーサラダ

七九〇

地野菜とマッシュルームのサラダ

八五〇



表示価格はすべて税込です。写真はイメージです。

名物 炭焼き

厚切り牛タン炭火焼き

一、九八〇



牛タン炭火焼き

一、七四〇

〈黒毛和牛希少部位コウネの炭火焼き〉
炭火焼きしゃぶ

一、二八〇

すき焼き
ネギおろしポン酢

一、二八〇

若鶏の炭火焼き

八二〇

黒枝豆炭火焼き

五二〇

炭焼き万願寺唐辛子 釜揚げしらすとレモン

八八〇

秋茄子の炭焼き 肉味噌パルミジャーノ

六二〇

びつくりエリンギ焦がしバター醤油

六二〇

焼き蜜芋とハニーマスカルポーネ

八二〇

焼き野菜 3種盛り合わせ

八五〇

名物 煮込み

テール煮込み〈テール2個+ホソ2個〉1人前

八九〇

テール煮込み〈鍋底〉

六五〇

〈追加〉

焼きたてバゲット

一〇〇

とろける追いチーズ

一〇〇

ひとくちライス

一〇〇



温菜

上ミノときのこのアヒージョ

九八〇

〈追加〉

焼きたてバゲット

一〇〇

豚角煮炭火焼き

八二〇

若鶏の唐揚げ 香味おろしポン酢

七五〇

近江牛ひとくちミンチカツ すだちと山椒

五八〇

揚げたてとろけるチーズフライ

七八〇

フライドポテト アンチョビソース

六八〇

表示価格はすべて税込です。写真はイメージです。

土鍋ごはん 2人前(二合)より



炊き上がりまで30分程度いただきますので
先にご注文をおすすめします。

鮭といくらの土鍋ごはん 二、一八〇

ますいちの土鍋うな牛 二、六四〇

和牛へレと九条ネギの土鍋ごはん 三、二七〇

メもの

自家製ミニテールカレー 六八〇

肉味噌焼きおにぎり 五〇〇

白ごはん 三八〇

甘味

バニラアイス カaramelソース 五五〇

抹茶アイス 六八〇

焼き蜜芋とバニラアイス
マスカルポーネ添え 八五〇

ブリュレ風チーズケーキ 七二〇

ブリュレ風チーズケーキとバニラアイス 八八〇

コースメニュー

肉ますスタンダードコース 四、五〇〇



前菜5種から若鶏の炭火焼き、近江牛ひとくちミンチカツまで、
肉ますの人気料理を気軽に楽しめる全8品。
普段のお食事や友人との宴会におすすめ。

和牛赤身を楽しむコース 五、五〇〇

本日の和牛赤身炭火焼きを主役に、近江牛のミンチカツや
鮭といくらの土鍋ごはんを味わえる全8品。
お肉をしっかり楽しみたい方に。



刺身と土鍋うな牛の贅沢コース 六、五〇〇

肉と魚の刺身盛り合わせ、和牛赤身炭火焼き、
名物の土鍋うな牛をそろえた全8品。
記念日や接待、少し贅沢な会食におすすめ。



表示価格はすべて税込です。写真はイメージです。