

肉料理

meat dishes



名物 炭火焼きハンバーグ

ライス(大or中)、スープ付 ¥1,200

牛肉100%のハンバーグの炭火焼き。炊き立ての宮若米、様々な自家製ソースとトッピングでお召し上がりください。



NEW 炭火焼きハンバーグ&ソーセージ

ライス(大or中)、スープ付 ¥1,380

オプション

- 自家製ソーセージ 1本 400円
- ハンバーグ(80g) 350円
- 自家製ベーコン 250円

お好きなトッピングをお選びください。



宮若の地黄卵 無料

薬味6種 30円

鉄板で温めてください。 チーズソース 50円



名物 国産熟成牛の自家製 ローストビーフプレート ¥1,280

宮若産のお米と地黄卵、自家製ドレッシングのフレッシュサラダ。

数量限定 宮若限定 宮若牛の熟成ステーキ ライス、スープ付 ¥1,980 薬味6種 or 地黄卵

ジューシーな赤身が特徴の宮若牛。熟成することでさらに旨味がアップしたお肉をステーキで。



宮若限定 宮若産地黄卵のオムライス ビーフハンバーグのせ ¥1,080

地黄卵使用ふわとろのオムライス。牛肉100%使用。

生パスタ

Pasta



自家製ベーコンと地黄卵のカルボナーラ ¥980

2週間熟成させて作った自家製ベーコンと地黄卵のクリームパスタ。



とろ〜りチーズの濃厚ポロネーゼパスタ ビーフハンバーグのせ ¥1,280

肉の旨味たっぷりの煮込みハンバーグのパスタ。とろけるチーズソースと絡めてお召し上がりください。



自家製ベーコンと丸ごとトマトのパスタ ¥1,180

自家製ベーコンとトマトを使ったシンプルかつ大胆な一皿。トマトから溢れ出すトマトソースをしっかりと絡めて!



自家製ローストビーフのペペロンチーノ ¥1,080

国産熟成牛ローストビーフと、ガーリックの香るペペロンチーノ。



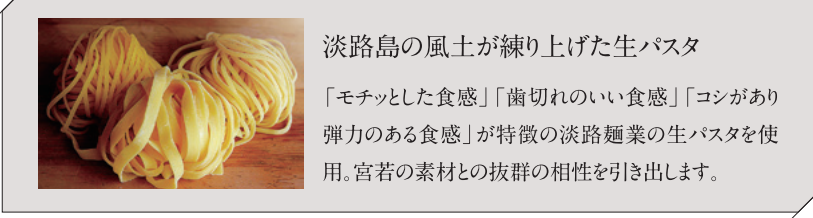
魚介たっぷり ペスカトーレパスタ ¥1,380

天使の海老やムール貝、魚介の旨味とトマトの酸味が絡まった贅沢パスタ。



Pont Painのパンセット ¥200

グロッサリア協田店の人気ベーカリー



セットメニュー

ドリンクセット お選びの料理に + ¥200

- お好きなドリンクをお選びください。
- コカ・コーラ
 - オレンジジュース100%
 - 炭酸水
 - リンゴジュース100%
 - ウーロン茶
 - ブドウジュース100%
 - アップルタイザー
 - リンゴ果汁100%の炭酸飲料

Set Menu

お選びの料理に

- サラダセット + ¥200
- スープセット + ¥200
- パンセット + ¥200

ミルクソフト ¥350



ピッツァ テイクアウト可能

Pizza



自家製ローストビーフの サラダピッツァ 温玉のせ

¥1,280

宮若の米粉を使ったピザ生地 に国産熟成牛のローストビーフ、地黄卵の温泉卵、たっぷりの野菜をのせたサラダピザ。



自家製ソーセージとジェノベーゼピッツァ

¥1,180

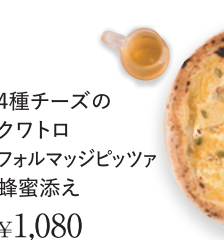
肉の食感感じる粗挽きソーセージとバジルのハーブソースの爽やかな香りが広がります。



海の幸とトマトソースの シーフードピッツァ

NEW ¥1,380

ピッツァ生地の上に広がる海の幸にとるけるチーズ。香ばしく焼きあがった天使の海老やムール貝など魚介の旨味が口の中に広がります。



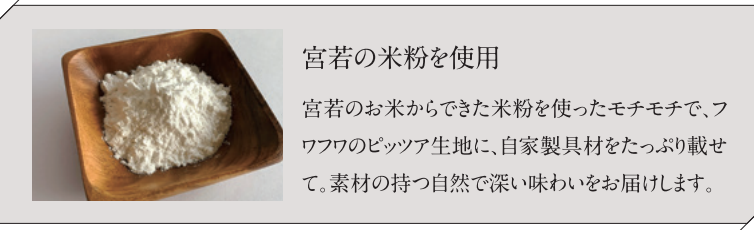
4種チーズのクワトロ フォルマッジピッツァ 蜂蜜添え ¥1,080

チーズが主役の濃厚ピッツァ。チーズの塩気と相性のよい蜂蜜をお好みで。



マルゲリータピッツァ ¥980

とろけるモッツアレラチーズとトマトとのコラボレーション。素材を楽しむ王道ピッツァ。



ドリンク Drink

アルコール 本日のワイン

- 生ビール プレミアムモルツ ¥500
 - KOHAKU 瓶ビール ¥600
 - 角ハイボール ¥500
 - レモンサワー ¥500
 - ノンアルコールビール ¥500
- 厳選ワインをお楽しみください。
- グラスワイン 赤 ¥500
 - グラスワイン 白 ¥500

ソフトドリンク

- オレンジジュース100% ¥300
- リンゴジュース100% ¥300
- ブドウジュース100% ¥300
- アップルタイザー ¥300
- リンゴ果汁100%の炭酸飲料
- コカ・コーラ(瓶) ¥300
- 炭酸水 ペリエ ¥300
- ウーロン茶 ¥300