



Grill Stove Menu

ストーブの押しメニュー



漢方和牛 & 林SPF豚のハンバーグ

14種類の漢方飼料で育ったあか牛と、林SPF豚のウデ肉を贅沢に使用したハンバーグ。さっぱりした脂と深い旨味が織り成す絶妙な味わいを、コク深い自家製デミグラスソースで仕上げます。

旨味・甘みががスゴイ 天使の海老フライ

フランス領ニューカレドニアの美しい海で育まれた、抗生物質不使用の天然に近い環境。透き通るような色合いと、薄い殻に締まった身が特徴の極上の逸品。



林SPF豚のポークジンジャー

特定病原菌を持たずに生まれ、穀物中心のエサで成長した健康優良児、林SPF豚。臭みがなく、柔らかい肉質と脂の甘さが特長です。200gの厚切りロース肉を特製ジンジャーソースで焼き上げます。ポークカツもおススメ!

前菜・1品・フライ

ENTRÉE



自家製マリネサーモンのサラダ



自家製マリネサーモンのサラダ

1280-

ハーフサイズ

700-

グリーンサラダ

400-

天使の海老のアヒージョ(バゲット付)

1480-

じゃが芋のフライ 豪州レイクソルト

620-

タルタルソース

720-

アンチョビバター

820-

ゴルゴンゾーラソース

980-



グリエールチーズのオムレツ

1180-

キッシュやグラタンに使われるまるやかでコクのあるチーズ

ゴルゴンゾーラチーズのオムレツ

1280-

強い風味と辛味が特長のイタリア産青カビチーズ

ミンチとジャガイモのオムレツ

1280-



グリエールチーズのオムレツ

F R I T S

天使の海老フライ	480-
カニクリームコロッケ	380-
漢方和牛&林豚のメンチカツ	680-
林豚の1口カツ	680-
魚辰厳選! お魚フライ	480-
1口ビーフカツ	880-
むね肉チキンカツ	480-
カキフライ (冬季のみ)	420-



メインプレート

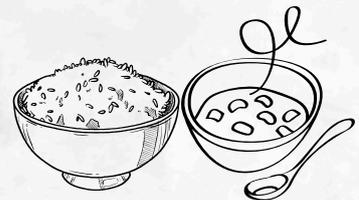
(全てサラダ付)

RECOMMENDATION

STOVEスペシャル

130gハンバーグ・天使の海老フライ2尾・カニクリームコロッケ

2200-



スープ・ライス(バゲット) セット
+380円



ソフトドリンクセット
+290円



開店以来試行錯誤しながら改良を重ねてきた当店のベストセラー商品です。看板メニューの漢方和牛&林豚のハンバーグ・天使のエビフライ、そしてかにクリームコロッケとグリーンサラダのワンピースです。

ハンバーグ

HAMBURG STEAK



漢方和牛 & 林SPF豚のハンバーグ (200g) 1480-

大 (300g) 1980- 小 (130g) 1280-

- ・デミグラスソース
牛豚鶏・香味野菜を煮出し、濾す、を繰り返して深みを出していきます。
- ・トマトソース
玉ねぎと甘みとトマトの旨味をしっかりと引き出した、シンプル仕立て。
- ・ポン酢タルタル
賄いから生まれた特製タルタルソースとポン酢でさっぱり旨。

トッピング



ラクレット
チーズ



200-

目玉焼き



200-

無添加
ベーコン



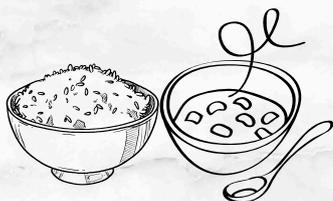
250-

2280-

ビーフシチューハンバーグ

1280-

漢方和牛 & 林豚のメンチカツ
(デミグラスソース)



スープ・ライス(バゲット)
セット
+380円

林SPF豚

HAYASI SPF PORK

ポークジンジャー (200g) 1480-

生姜を効かせたバター香る洋食ソース 小 (130g) 1280-

ポークカツ 1480-

林豚ロース デミグラスソースか中濃ソースをお選びください。



ソフトドリンクセット
+290円



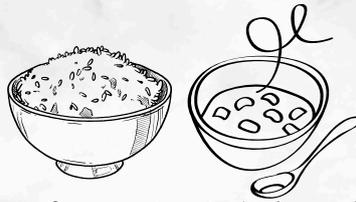
天使の海老

FROM NEW CAREDONIA



天使の海老フライ 1780-
 シーフードフライ 1580-
 (天使の海老フライ・お魚フライ・カニクリームコロッケ)

天使の海老のトマトクリームスパゲティー 1780-



スープ・ライス(バゲット)
 セット
 +380円



ソフトドリンクセット
 +290円

オムライス

オムライス 1280-
 ハンバーグオムライス 1980-



デザート

自家製ほうじ茶ジェラート 480-
 お向かいの前野茶舗さんのほうじ茶使用。
 おなか一杯でも美味しく食べられる。大人の
 ほろにがデザート

マダムの手作りベイクドチーズケーキ 580-
 4種のフロマージュを使った濃厚タイプ



コーヒー・紅茶セット
 +220円

