

# VGの3大名物

## トマホークリブステーキ

斧のような骨付き肉なので「トマホーク」という名前がついたステーキはボリュームでダイナミック!!  
2~6人でシェアしながら楽しくいただくのがオススメ!!



トマホークリブステーキ  
~グリル野菜添え~ 2~6人前 **6,480円** (税込7,128円)

## 切り出し生ハム



お客様に目の前で生ハムをお切りいたします

イタリアパルマ産  
切り出し生ハム  
**800円**  
(税込880円)

## 瞬間スモーク(燻製)

お客様の目の前で瞬間的にスモークをするので、スモーク料理が苦手な方でもイケちゃいます!



オーロラサーモン **480円** (税込528円) 黒ミル貝 **450円** (税込495円)  
甘海老 ..... **450円** (税込495円) ホタテ貝 **530円** (税込583円)

## 肉料理



本日の特選5種肉の贅沢プレート  
4~5人前  
**2,680円** (税込2,948円)

本日の3種肉のカジュアルプレート  
2~3人前  
**1,800円** (税込1,980円)



タン元からタン先までを一枚にカットしたちょっと珍しい牛タンステーキ!  
特選牛タンステーキ  
**1,280円** (税込1,408円)



特選牛のグリル  
**1,280円** (税込1,408円)



特選牛フィレ肉シャトーブリアンのタリアータ  
**2,480円** (税込2,728円)



自家製ジューシーローストビーフ  
**1,480円** (税込1,628円)



ガーリックビーフステーキ  
**1,480円** (税込1,628円)



砂肝のガーリックバター鉄板焼き  
**680円** (税込748円)



淡路島産藻塩を使った粗挽きウインナーのグリル  
**680円** (税込748円)

## 新潟県産甘豚

新潟県産ブランド「甘豚」!!  
抗生物質を使用せず、豚本来の生命力を信じて育てました。それは無農薬と同じです。濃厚な旨味の中にサラリとした後味、赤身から脂身までしっかりとした豚肉の味、それでいて臭みはなくどんな料理にも合う本当の逸品です!



甘豚のグリル 塩とわさびでお召上がり下さい  
**800円** (税込880円)



甘豚のカツレツ **850円** (税込935円)



甘豚100%使用した手ごねハンバーグ~特製デミソース~ **800円** (税込880円) **数量限定**

季節替わりのサラダバー  
8~10種をお料理とセットでお召上がり頂けます。

- ①本日のサラダバー **500円** (税込550円)
- ②ライスディナーセット(ライス・サラダバー・スープ・ドリンクバー) **900円** (税込990円)
- ②ディナーセット(サラダバー・スープ・ドリンクバー) **700円** (税込770円)
- ③ライス **250円** (税込275円)

上記に+280円(税込308円)でアイスクリーム6種食べ放題!! ※ご注意:食べまわし、飲みまわしはご遠慮下さい。

