

# VG 3大名物

## トマホークリブステーキ

～グリル野菜添え～

3～6人前

2ポンド

6,480円



斧のような骨付き肉なので「トマホーク」という名前が付いたステーキはボリュームミーでダイナミック!!  
3～6人でシェアしながら楽しくいただくのがオススメ!!

## 特選5種肉の贅沢プレート

4～5人前

2,480円



特選牛のグリル・自家製ローストポーク、イタリアパルマ産生ハム、粗挽きソーセージのグリル、自家製レバーペースト

※内容は、仕入れにより異なる場合があります。

## 本日の燻製6種盛り合わせ

1,680円



VG特製の燻製盛り合わせはいかがですか?ワインとの相性間違いなし!!

※内容は、仕入れ・季節により異なります。

# 近藤畜産直送

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、それだけで臭みはなくどんな料理にも合う本当の銘品です!



## 甘豚のグリル

～塩とわさびでお召し上がりください～

800円



## 甘豚の洋風カツレツ

～自家製トマトソース添え～

800円

数量限定!

甘豚100%使用!  
甘豚ハンバーグ

800円

ワインと一緒にどうぞ!

甘豚の田舎風パテ

580円

# MEET

## 特選牛タンステーキ

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!!

1,180円



## 特選牛フィレ シャトーブリアンの タリアータ

2,480円



## 砂肝のガーリック バター鉄板焼き

580円



## ガーリック ビーフステーキ

1,480円

## 淡路島産藻塩を 使用した粗挽き ウインナーのグリル

680円



## 特選牛とフォアグラの ミルフィーユ仕立て

1,280円



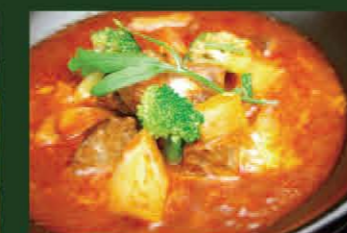
## 特選牛のグリル

1,280円



## 自家製 ローストビーフ

1,280円



## やわらか～い 牛タンシチュー

1,180円

# SALAD & CARPACCIO



当店の野菜は地元加茂をはじめ、田上や三条・新津の農家さんの野菜を使用しています。  
※季節や仕入れにより野菜は写真と異なります。

## 農園野菜の畑風 バーニャカウダ

480円



## 削りたてグラナチーズの 温玉シーザーサラダ

780円

## イタリアパルマ産生ハムと くるみのサラダ

820円

## 自家製スモークサーモンと アボカドのサラダ

820円



## 贅沢! あわびカルパッチョ

850円

## オーロラサーモンカルパッチョ

550円

## 甘海老カルパッチョ

550円

## 黒ミル貝カルパッチョ

550円

# FRY

## タコ唐揚げ

450円

## カマンベールチーズフライ

480円

## 甘海老唐揚げ ～マヨネーズ風味～

480円

### ビール&ハイボールと Good!!

## スペイン風ポテトフライ

～ガーリックマヨネーズ&トマトソースかけ～

480円

## 揚げたてポテトフライ

※塩味・ブラックペッパー味・コンソメ味よりお選びください。

350円

## 自家製ポテトチップス

※塩味・ブラックペッパー味・コンソメ味よりお選びください。

350円

# AJILLO



## オーロラサーモンと 旬野菜のアヒージョ

680円

## 厚切りベーコンと 季節野菜のアヒージョ

680円

## ぷりぷり海老と じゃが芋のアヒージョ

680円

## 砂肝とじゃが芋のアヒージョ

620円

### 一緒にバゲットはいかがですか?

## バゲット

150円

裏面もご覧ください