



### 相生弁当

三、〇〇〇円 (税込 三、三〇〇円)



### 野立て弁当 [雅]

◆ 天麩羅付き

二、五〇〇円 (税込 二、七五〇円)

※個室・お座敷をご利用の際には、別途サービス料（10%）がかかりますので、ご了承下さい。



松阪牛ステーキ重  
三、八〇〇円(税込 四、一八〇円)

松阪牛ヒレステーキ重  
六、〇〇〇円(税込 六、六〇〇円)

丸中和牛ヒレステーキ重  
(黒毛和牛)  
四、五〇〇円(税込 四、九五〇円)



松阪牛 四、二〇〇円  
(税込 四、六二〇円)

丸中和牛 三、三〇〇円  
(税込 三、六三〇円)



四、五〇〇円  
(税込 四、九五〇円)

※個室・お座敷をご利用の際には、別途サービス料（10%）がかかりますので、ご了承下さい。

# 四季会席



写真はイメージです。

## 四季づくし会席

季節のお野菜と旬のお魚とお肉を彩り艶やかに取り揃えた会席コース

五、〇〇〇円より  
(税込 五、五〇〇円)

※個室・お座敷をご利用の際には、別途サービス料（10%）がかかりますので、ご了承下さい。

## 松阪牛・丸中和牛会席コース

丸中和牛とは、松阪牛と同じ黒毛和牛の雌牛ですが、生産地が兵庫県でなく、飼育日数が足りない牛です。松阪牛よりもきめ細かい霜降りの肉が多く、脂性も比較的松阪牛に似た品質の牛でございます。

※メニューは季節により変更する場合があります。

### すきやき会席

〈丸中和牛〉 ◇ ロース肉

五、〇〇〇円

(税込 五、五〇〇円)

〈松阪牛〉 ◇ ロース肉

六、〇〇〇円

(税込 六、六〇〇円)

◆ 極上ロース肉

八、〇〇〇円

(税込 八、八〇〇円)



※個室・お座敷をご利用の際には、別途サービス料（10%）がかかりますので、ご了承下さい。

## 石焼会席



石焼会席

## 網焼会席



網焼会席

### 〈丸中和牛〉

◆ ランプ・イチボ  
五、五〇〇円 (税込六、〇五〇円)

### 〈松阪牛〉

◆ ランプ・イチボ  
七、〇〇〇円 (税込七、七〇〇円)

### 〈丸中和牛〉 〈松阪牛〉

◆ ランプ・イチボ  
五、五〇〇円 (税込六、〇五〇円)  
七、〇〇〇円 (税込七、七〇〇円)

◆ 極上ロース肉

八、〇〇〇円 (税込八、八〇〇円)

※個室・お座敷をご利用の際には、別途サービス料（10%）がかかりますので、ご了承下さい。

## ステーキ会席

〈丸中和牛〉

◆ ランプ・イチボ

五、〇〇〇円 (税込五、五〇〇円)

〈松阪牛〉

◆ 極上ヒレ肉

九、五〇〇円 (税込一〇、四五〇円)

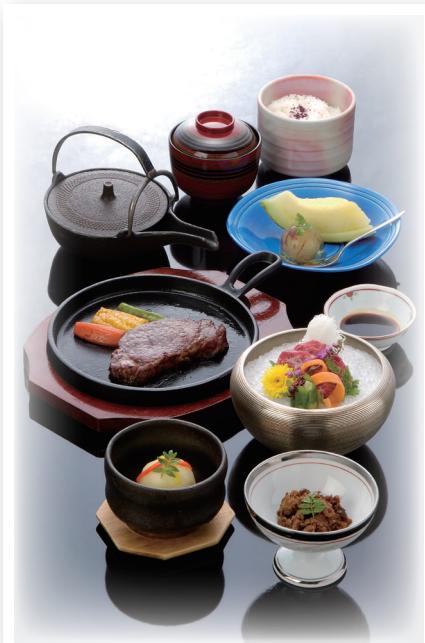
## しゃぶしゃぶ会席

〈松阪牛〉

◆ 極上ロース肉

八、〇〇〇円 (税込八、八〇〇円)

ステーキ会席



しゃぶしゃぶ会席



先付からお椀・食事にいたるまで  
牛肉づくしの会席コース

## 牛肉会席

### 丸中(黒毛)和牛 牛肉会席



前菜五品（牛肉みぞれ合せ・牛肉しめじしぐれ煮他）

吸物・牛肉の炙り焼わさび醤油添え

ステーキ（ランプ・イチボ）・海老肉巻揚・牛肉そぼろ御飯

赤出し・デザート

先付（牛肉みぞれ合せキャビア添え）

吸物・牛肉の炙り焼わさび醤油添え・牛肉饅頭

ヒレスステーキ・しぐれ肉御飯

赤出し・デザート

一〇,〇〇〇円（税込一一,〇〇〇円）

七,〇〇〇円（税込七,七〇〇円）

◆「牛肉の炙り焼」又は「お魚のお造り」のどちらかご指定下さい

# 松阪肉会席

要予約

## ◆ ヒレステーキコース

先付（牛肉みぞれ合え又は牛肉しめじしぐれ煮）

一一、五〇〇円（税込一二、六五〇円）

吸物・牛肉の炙り焼 わさび醤油添え・牛肉饅頭

松阪牛ヒレステーキ（極上ヒレ肉 一〇〇g）

牛肉にぎり寿司（一貫）・しぐれ巻（二貫）・赤出し・デザート

前菜五品（牛肉みぞれ合え・牛肉しめじしぐれ煮他）

一三、五〇〇円（税込一四、八五〇円）

吸物・牛肉の炙り焼 わさび醤油添え・牛肉饅頭

松阪牛ヒレステーキ（極上ヒレ肉 一〇〇g）

牛肉にぎり寿司（一貫）・しぐれ巻（二貫）・赤出し・デザート

前菜五品（牛肉みぞれ合え・牛肉しめじしぐれ煮他）

一六、五〇〇円（税込一八、一五〇円）

吸物・牛肉の炙り焼 わさび醤油添え・牛肉饅頭

松阪牛ヒレステーキ（極上ヒレ肉 一五〇g）

牛肉にぎり寿司（一貫）・しぐれ巻（二貫）・赤出し・デザート

前菜五品（牛肉みぞれ合え・牛肉しめじしぐれ煮他）

一九、五〇〇円（税込二一、四五〇円）

吸物・牛肉の炙り焼 わさび醤油添え・牛肉饅頭

松阪牛ヒレステーキ（極上ヒレ肉）

しゃぶしゃぶ（極上ロース肉 一〇〇g）又はすきやき（極上ロース肉 一〇〇g）

牛肉にぎり寿司（一貫）・しぐれ巻（二貫）・赤出し・デザート

「牛肉の炙り焼」又は「お魚のお造り」のどちらかご指定下さい

※個室・お座敷をご利用の際には、別途サービス料（10%）がかかりますので、ご了承下さい。

# 松阪肉会席

要予約

## ◆ すきやきコース

先付（牛肉みぞれ合え）

吸物・牛肉の炙り焼わさび醤油添え・牛肉饅頭

松阪牛すきやき（極上ロース肉100g）

しぐれ肉御飯・赤出し・デザート

10,000円（税込11,000円）

前菜五品（牛肉みぞれ合え・牛肉しめじしぐれ煮他）

吸物・牛肉の炙り焼わさび醤油添え・牛肉饅頭

松阪牛すきやき（極上ロース肉100g）

牛肉にぎり寿司（一貫）・しぐれ巻（二貫）・赤出し・デザート

12,000円（税込13,200円）

前菜五品（牛肉みぞれ合え・牛肉しめじしぐれ煮他）

吸物・牛肉の炙り焼わさび醤油添え・牛肉饅頭

松阪牛すきやき（極上ロース肉150g）

牛肉にぎり寿司（一貫）・しぐれ巻（二貫）・赤出し・デザート

15,000円（税込16,500円）

前菜五品（牛肉みぞれ合え・牛肉しめじしぐれ煮他）

吸物・牛肉の炙り焼わさび醤油添え・牛肉饅頭

松阪牛すきやき（極上ロース肉100g）

牛肉にぎり寿司（一貫）・しぐれ巻（二貫）・赤出し・デザート

18,000円（税込19,800円）

「牛肉の炙り焼」又は「お魚のお造り」のどちらかご指定下さい

※個室・お座敷をご利用の際には、別途サービス料（10%）がかかりますので、ご了承下さい。

当店は『三重県産 こしひかり』を使用しています