

# DINNER MENU

平日 18:00~21:00 / 土日祝 17:30~21:00

最終入店 / ラストオーダー 20:00

## ロイヤル

### ローストビーフステーキ

〜トリュフ香るローストビーフソース・フルドセル・わさび〜

Roast beef "sirloin" steak  
(truffle flavored steak sauce / salt / wasabi mustard)

牛肉の最高の部位、  
サーロインを5時間かけてじっくり調理した、  
しっとりとした柔らかいローストビーフステーキです。

ローストビーフステーキ + ドリンクバー 付き

Set Steak dish + all you can drink menu



ライス Rice ¥200 (税込¥220)	大盛りライス Large rice ¥300 (税込¥330)	パン(2種) 2type of bread ¥300 (税込¥330)
------------------------------	---------------------------------------	---

#### サーロインの語源

「サーロインの語源にはイギリスの王子様が夕食にこのステーキを出された際、あまりの美味しさに「この肉に「サー(ナイトの称号)を与える」と言ったことから「サー(ナイトの称号)」の「ロイン(腰肉)」でサーロインになったといわれています。



王様のローストビーフ(200g) ¥2,500  
Roast beef "sirloin" steak 200g (税込¥2,750)

冷製ロイヤル  
ローストビーフ丼(100g) ¥1,700  
(税込¥1,870)

〜トリュフ香るステーキソースとこだわり玉子の温玉〜

王様のローストビーフ(100g) ¥1,500  
Roast beef "sirloin" steak 200g (税込¥1,650)

Cold roast beef rice bowl with poached egg & truffle flavored steak sauce

## プレートメニュー Dish menu

みんな大好きな「ハンバーグ」「カレー」を  
プラナスタイル風にアレンジしました

洋食プレートメニュー + ドリンクバー 付き

Set Dish menu + all you can drink menu



ビーフシチュー  
ハンバーグ ¥2,500  
(税込¥2,750)

Hamburg steak with beef stew



スパイシー  
マレーシアカレー ¥1,500  
(税込¥1,650)

Spicy chicken curry (malaysian style)

辛口が苦手なお客様は  
【ビーフカレー(中辛)】に変更できます  
You can change to medium spicy beef curry



炙り漬けサーモンと  
いくらのだまごご飯 ¥2,000  
(税込¥2,200)

Rice bowl topped with soy marinated seared salmon  
& salmon roe with poached egg



まぐろねぎとろ丼  
〜こだわり玉子の温玉〜 ¥1,600  
(税込¥1,760)

Slice raw tuna & minced raw tuna rice bowl  
with poached egg

ライス Rice ¥200 (税込¥220)	大盛りライス Large rice ¥300 (税込¥330)	パン(2種) 2type of bread ¥300 (税込¥330)
------------------------------	---------------------------------------	---

## キッズメニュー Kids plate

キッズメニュー + ドリンクバー 付き

Set Kids plate + all you can drink menu

アレルギー Allergenic	コンタミネーション Contamination	調理の工程上、共通の設備で 製造・調理しているため、 表示されている材料以外の アレルギーが混入(コンタミネーション) する場合がございます。
●	●	



キッズハンバーグプレート ¥1,000  
(税込¥1,100)

卵 Egg	乳 Milk	小麦 Wheat	えび Shrimp	かに Crab	そば Soba	落花生 Peanut	くるみ Walnut
●	●	●	●	●	●	●	●



キッズうどんセット ¥900  
(税込¥990)

卵 Egg	乳 Milk	小麦 Wheat	えび Shrimp	かに Crab	そば Soba	落花生 Peanut	くるみ Walnut
●	●	●	●	●	●	●	●



キッズカレープレート ¥1,000  
(税込¥1,100)

卵 Egg	乳 Milk	小麦 Wheat	えび Shrimp	かに Crab	そば Soba	落花生 Peanut	くるみ Walnut
●	●	●	●	●	●	●	●

ポテトフライ・枝豆など、サイドメニューもご用意しています

※写真は、イメージです

# SIDE MENU

※サイドメニューに【ドリンクバー】は付いてございません。別途にてご注文くださいませ。

スモークサーモンのカルパッチョ

¥900

(税込¥990)

～パールモッツァレラのサラダ仕立て～

Smoked salmon carpaccio

シーザーサラダ

¥900

(税込¥990)

～千葉県産たまごの温玉添え～

Caesar salad with poached egg

ポテトフライ ～アボカドディップ付～

¥800

(税込¥880)

French fries (Ketchup & avocado dip)

枝豆 ～フルドセル～

¥500

(税込¥550)

Green soybeans "Edamame" with salt

ドリンクバー (味噌汁付き)

¥300

(税込¥330)

※0歳～3歳までは無料

All you can drink menu

未成年者へのアルコール提供はお断りしております

# DRINK MENU

サントリー モルツ樽生 中ジョッキ

Draft beer

¥600

(税込¥660)

サントリー モルツ中瓶

Bottled beer

¥700

(税込¥770)

サントリー 角ハイボール

High-ball

¥500

(税込¥550)

芋焼酎

Potato shochu (Distilled spirits)

¥600

(税込¥660)

麦焼酎

Barley shochu (Distilled spirits)

¥600

(税込¥660)

梅酒

Plum wine

¥500

(税込¥550)

レモンサワー

lemon sour

¥500

(税込¥550)

緑茶ハイ

Shochu and Green Tea

¥500

(税込¥550)

ウーロンハイ

Shochu and Oolong

¥500

(税込¥550)

赤ワイングラス

Glass of red wine

¥500

(税込¥550)

白ワイングラス

Glass of white wine

¥500

(税込¥550)

未成年者へのアルコール提供はお断りしております