

Pesce

魚料理

☞ 一尾魚の和風アクアパッツァ ￥1,840
(魚を和風だしと梅肉、アンチョビ、ケッパーなどで煮込んだ当店の人気メニュー)

☞ 切り身のグリル・プッタネスカソース ￥1,380
(魚の切り身をアンチョビ、オリーブ、トマトソースで煮込んだ一品)

Carne

肉料理

☞ 伊賀豚のミラノ風カツレツ ￥1,530
(臭みの少ない伊賀豚のロースをチーズ入りのパン粉で焼きあげた一品)

☞ 鶏もも肉の煮込み狩人風 ￥1,350
(フレッシュトマト、バジル、鶏肉のお煮込み)

☞ 鹿肉の香草焼き ￥1,520
(臭みのない新鮮な鹿肉に香草をまぶし丁寧に焼き上げた一品)



- ☞ **伊賀牛のハンバーグステーキ** ￥1,410
 (デミソースのかかったスタンダードなハンバーグ)
- ☞ **伊賀牛のハンバーグステーキ・キノコ胡麻ソース** ￥1,550
 (伊賀の醤油とタマネギ、ゴマの風味のソースのハンバーグ)
- ☞ **伊賀牛の和風おろしハンバーグ** ￥1,550
 (大根おろしがたっぷりのったあっさりハンバーグ)
- ☞ **伊賀牛のチーズハンバーグ** ￥1,550
 (とろ〜りチーズとデミソースのハンバーグ)
- ☞ **伊賀牛のトマト鍋** ￥1,550
 (伊賀牛と伊賀の醤油、和だし、トマトのいいとこ取り鍋)
- ☞ **伊賀牛のフィレステーキ (70g)** ￥4,980
 (甘く柔らかい伊賀牛を岩塩、特製ソースでどうぞ)
- ☞ **伊賀牛のフィレステーキ (140g)** ￥8,100
 (甘く柔らかい伊賀牛をご堪能下さい)

伊賀牛は安心してお召し上がりいただけます。



- ①伊賀牛は管内の生産農家30戸が昔ながらの飼育方法で丹精込めて作り上げた黒毛和種のメス牛だけに与えられた称号です。
- ②伊賀牛は認定店の店主が生産農家に出向き牛小屋で一頭一頭吟味の上、生きた状態で買付けるため、流通経路が極めて明快です。

③伊賀牛は生産農家が肉骨紛を一切与えず麦などの穀物、麦わらなどを食べてすくすくと育った健康な肉牛です。

④伊賀牛は国等の指導による健康チェックに全頭異常なしとお墨付き頂いております。

