

夜の部  
5時~10時  
L.O/9時



混雑時 禁煙 可



開運大吉

税・別

三ツバ

2015.12.10 -



税別

# ガーロインステーキ

脂肪の少ない国産ロース

120g	3,600円
150g	4,300円
200g	5,500円
250g	6,800円

# 和牛ガーロイン

120g	4,500円
150g	5,300円
200g	6,500円
250g	7,800円

# 特撰ガーロイン

120g	5,000円
150g	6,000円
200g	7,500円
250g	9,000円

# 最上ガーロイン

120g	6,000円
150g	7,000円
200g	8,500円
250g	10,000円

当店のステーキは地元産米をおかきできます



バニラ・アイスクリーム  
350円

**セット**

★

スープ  
サラダ  
ライス

600円

---

各...250円



# ビレ・ステーキ

脂肪の少ない国産牛

- 120g 4,500円
- 150g 5,300
- 200g 6,500
- 250g 7,800



税別

# 和牛ビレステーキ

- 120g 5,500円
- 150g 6,500
- 200g 8,000
- 250g 9,500

# 特撰ビレステーキ

- 120g 6,500円
- 150g 7,500
- 200g 9,500
- 250g 11,500

# 最上ビレ

シャトー  
ジリアン

- 120g 7,500円
- 150g 8,500
- 200g 11,000
- 250g 13,500



## エリゴ スペシャル

前菜サラダ  
ハイ焼スープ  
マホポタージュ

ライス  
自家製デゴト  
ユビ-

プラス 1,600円



税・別

和牛ステーキ・フルコース  
**東方見聞録**

前菜と  
 生湯波温碗  
 日替り一品  
 スープ  
**黒毛和牛ステーキ**  
 ライス  
 デザート  
 コーヒー

**店主まかせ  
 見聞録コース**

- 120g 6,000円
- 150g 7,000
- 200g 8,500

A	特撰 ガロイン	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 120g / 7,500円</li> <li>• 150g / 8,500</li> </ul>
B	最上 ガロイン	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 120g / 8,500円</li> <li>• 150g / 9,500</li> <li>• 200g / 11,000</li> </ul>
D	特撰 ヒレ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 120g / 9,000円</li> <li>• 150g / 10,000</li> </ul>
E	最上 ヒレ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 120g / 10,000円</li> <li>• 150g / 11,000</li> </ul>











税・別

# 和牛 しゃぶしゃぶ



(1) 最初は生湯波をいれて、とろりといたるまで  
(2) お肉を一枚80℃位で半生(ピンク)がおひく  
(3) みどは鍋奉行におまかせです

しゃぶしゃぶ

特撰和牛リブロース150g  
生揚げ、きのこ、うずめ、ごぼう

※

4,600円

おがねり肉 3,800円

しゃぶしゃぶ  
金閣寺コース

煎茶  
日替り品  
特撰和牛リブロース150g  
しゃぶしゃぶ  
デザート  
コーヒー

※

6,500円



キリッと冷たい **白ワイン**

**税・別**

- ヲリナム シャルドネ 伊750ml 2800円
- ドメーム ジャン コレ 仏750ml 6900円

お洒落な **ロゼワイン**

**ゆずボンダ**  
リキール(アルコール) 550円

- アンジュ ロゼ 仏750ml 3000円 ½ 2200円

シャンパン or スパークリング

**カウチー・ワイン** 赤 白 550円

- ボーモン デクレイエル 仏シャンパニエ 750ml 8000円

ステキに **赤ワイン**



- パヌール カベルネ ソヴィニオン 伊750ml 2800円
- シャトール スペランス 仏750ml 3800円
- キャンティ クラシコ クレメンテ 伊750ml 5000円
- テロ・メドック 仏750ml 5900円
- ピノ・ノワール 豪750ml 3900円

ワイン・ウイスキー - 持ち込OKです  
持ち込料1杯 1,000円



# 税・別

# 前 菜

ノン・アルコール  
**キリン・フリー** 又は  
**アサヒドライゼロ**  
 各 390円

ワインテイスト・ノンアルコール  
**勝沼0%**  
 赤・白 600円

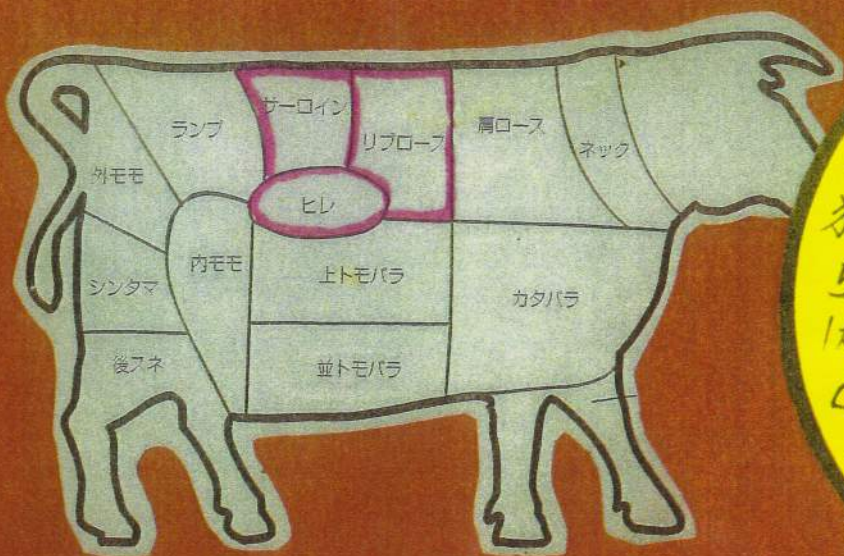
- 大ニクスライス 390円
- さしみコンニャク 390円
- 生湯波・温碗 550円
- メンチカツ 800円
- 和牛串焼 2本 800円
- [Redacted]
- 海老コライ 2本 1,000円
- ホタテ貝柱マリネ 1,200円
- [Redacted]
- [Redacted]

# 清酒・焼酎

- 瓶ビール(中) 600円
- 生ビール(中) 600円
- 清酒(-合) 550円
- 生酒(300ml) 1,050円
- 吟生(若盛300ml) 1,450円
- 小山評定(吟醸720ml) 3,900円
- ハイボール 550円
- 宝焼酎 シマ(ヤン) 甲700ml 2,600円
- 芋焼酎・一刻者 いちもん720ml 3,500円
- はとむぎ焼酎・小山物語 720ml 3,500円
- 小山苗代米 千年の思い 500ml 3,500円
- [Redacted]

- コーヒー・400円
- ジュース類
- グレプフルーツ
- オレンジ
- リンゴ
- リンゴ酢
- グレプ
- コーラ 350円





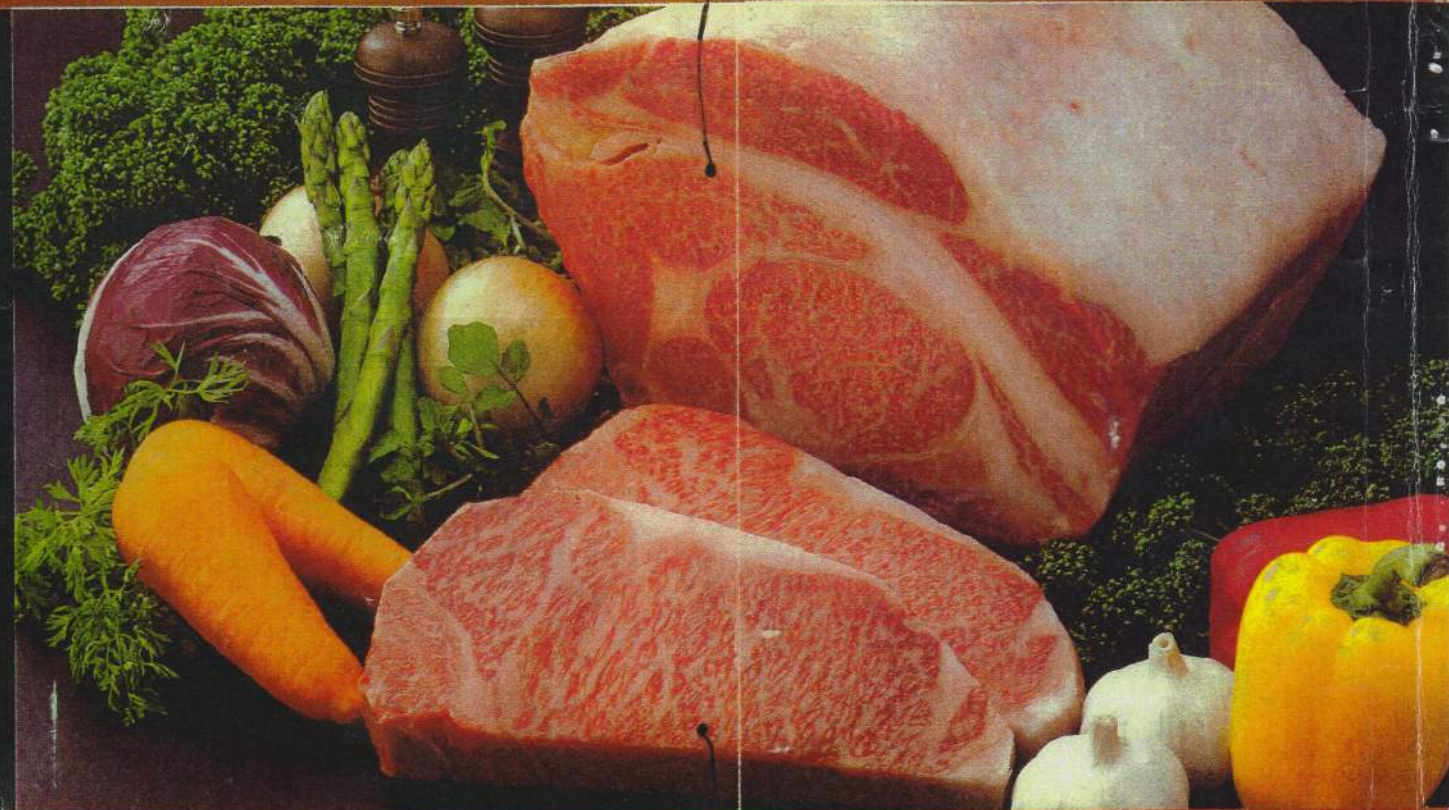
ヒレ  
Tenderloin steak  
テンダーロインステーキ

牛のヒレ肉。内蔵を守る柔らかい部位肉。独特な風味・食感で人気一番!!  
500kgの和牛から左右2本×5kg=10kg  
1kgあたり、さらに脂肪・おじをはすと  
200gのヒレステーキが約20人前。  
フリ-頭から20人分1kgあたり  
です。

リブロース rib roast

牛の肋骨部の背肉。霜降り、最も強い部分で味わい深い最上肉。ステーキ、しゃぶしゃぶ、おやきに使われる。

◎こだわりの肉質



beefsteak<英>  
我国は明治後期に  
外国人にヒフステーキ  
と呼ばれ横浜・神戸を流  
行した後、世界の和牛を知る。

サーロイン(ロース) sirloin steak

腰肉の上の部位肉。美味に感動した英国のある国王が、腰肉(俵肉・loin)に、サー(sir)の称号(タイト)を授けたとも云われている。/コ:オキス洋

