

9万年の時を経た 灼熱の阿蘇火山岩で焼く

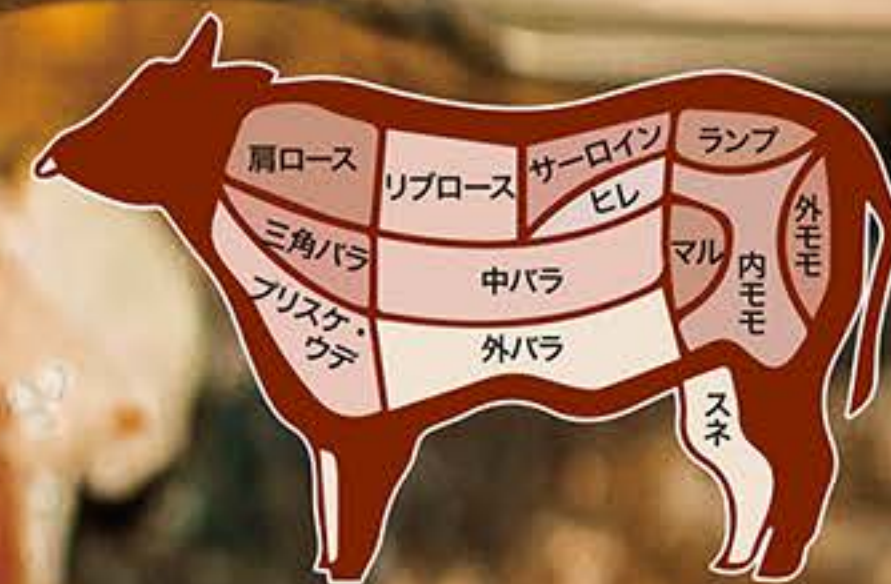
阿蘇ボルケーノ ステーキ

**ASO
VOLCANO
STEAK**

分厚い「あか牛」を400°Cで熱した
火山岩で豪快ステーキ!
みんなでシェアして、
お好みの焼き加減でお召し上がりください!



赤身、リブローズ、サーロインの3種類
から、ご希望のグラム数をお選びい
ただけます。



赤身ステーキ

300g	4,560円
400g	6,160円
500g	7,760円

腰からお尻にかけての大きな赤身で、肉のきめが細かく風味もあり赤身肉として貴重な部位です。

リブローズ

300g	6,340円
400g	8,340円
500g	10,340円

もともと厚みのあるロース部分で、霜降りになりやすい部位。きめが細かく柔らかい肉質です。

サーロイン

220g	5,560円
320g	8,060円
420g	10,560円

やわらかく甘みがあり、ジューシーな霜降りが多いのが特徴。

セットメニュー・ライス&パン



洋食セット 690円
サラダ、スープ、パン、果物



和食セット 560円
サラダ、香菜、お味噌汁、ライス、果物



ライス・パン
ライス 150円
大盛りライス 250円
たかなめし 440円
パン 300円



たかなめし
セットのワイスを阿蘇名物「たかなめし」に変更することができます。
プラス 270円



セットドリンク
コーヒー、紅茶、オレンジジュース
250円

・お肉はお塩、ペッパー、ガーリックの風味を付け、基本的にはレアで焼いてお持ちします。焼き加減は熱した岩石の上にて調整くださいませ。
・お肉を焼く岩石は非常に熱くなっておりますので、絶対にお客様は触れないようご注意くださいませ。