

Dinner Menu

Steak ステーキ

さの萬店舗にてお選びいただいたステーキ肉をシェフが調理させていただきます

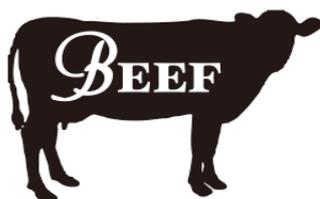
調理（温野菜付き）一枚お一人様

¥1000

シェアお一人追加ごと

¥500

*ドライエイジングビーフと萬幻豚ドライエイジングポークにつきましては、
ラ・カーブにて、お肉をお選びいただくこともできます。



SANOMAN
DRY
AGING
MADE IN JAPAN

～前菜～

1,200

萬幻豚生ハム

待ちに待った「萬幻豚」の生ハムが出来上がりました！
原木よりシェフがその場でカット致します。

牛肉(生)のタルタルステーキ

肉屋直営のレストランならではの新鮮な生肉、その旨味と食感をお愉しみください。

県の厳しい衛生検査を受け許可をいただいております。

「さの萬」オリジナルシャルキトリー盛り合わせ

萬幻豚ソーセージ、パテ、白かびサラミなど
ワインやビールとの相性抜群です。お食事前のお楽しみに♪

クラブケーキ(ニューヨークスタイル)

西麻布「カルネヤサノマンズ」の人気メニューの一つ♪
カニ肉がたっぷりの前菜です。

～サラダ～

萬幻豚ベーコンシーザーサラダ

850

香りが食欲をそそる萬幻豚のベーコンと
地元有機野菜のサラダ、ラ・カーブの人気メニューです

地元有機野菜のグリーンサラダ

780

萬幻豚と豆のチリコンカーンを添えて

さの萬牛のローストビーフサラダ

900

フィガロで一番に選ばれたローストビーフとともに

~La Cave de Sanomanのお肉料理~

ビーフシチュー 2,800

さの萬牛をじっくり煮込んでシェフ自慢のデミグラスソースとともに
お肉を味わうビーフシチューです

さの萬 熟成肉のパルレモ風ビーフカツレツ 2,800

西麻布カルネヤサノマンズの人気No.1メニュー
ドライエイジングビーフ100gの厚さを香草入りのパン粉
とともに焼き上げました

ドライエイジングハンバーグステーキ 1,800

ドライエイジングビーフ100%の、肉屋が作るこだわりのハンバーグ

~スープ~ 850

コンソメスープ

お肉屋さんならではの品質な牛スネ肉と野菜を2日間じっくり煮立てました
フレンチの熟練シェフの本格的なスープです

本日のスープ

~パン・ライス~ 400

パン (パンの激戦区で人気の世田谷シニフィアンシニフィエ製)

ライス

※コーヒーとセット 480

~本日のパスタ~ 800

*ステーキ・お肉料理をご注文の方

～デザート～

バニラアイス 380

大人のプリン 480

ティラミス

ガトーショコラ

チーズケーキ

本日のデザート

お好きなデザート3点プレート 680

記念日用メッセージ付きオリジナルプレート

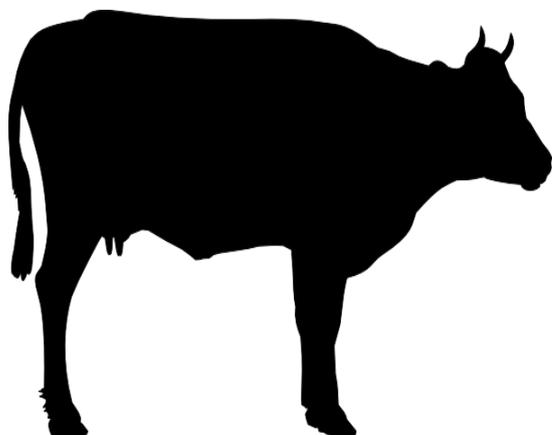
(事前予約をお願い致します)

800

～チーズ4種の盛り合わせ～

1,800

食後のおしゃべりにワインとともにどうぞ



貸し切りパーティー、
お集りにご利用の時は
ご予算に応じて、
メニューを組ませて頂いてお
ります。お気軽にお声掛けく
ださい♪

~Drink Menu~

アルコール

バイエルンマイスタービール(生)	600
ドイツ大使館御用達のドイツビール	
赤ワイン(グラス)スペイン産	600
熟成肉との相性が最高のハウスワイン	
赤ワイン(750ml ボトル)スペイン産	2,500
リピート率一番のハウスワイン	
赤ワイン(750ml ボトル)ルバイヤート	3,500
勝沼のワイナリー。さわやかな香り	
赤ワイン(750ml ボトル)イタリア産	3,800
スパークリングワイン(750ml ボトル)	2,500
スパークリングワイン(750ml ボトル)	3,800

ソフトドリンク

コーヒー	380
ウーロン茶	250
オーガニック100%オレンジジュース	350
ぶどうジュース(ワイナリーのぶどう100%)	380
ペリエ(フランス産 ガス入り水)	380
ノンアルコールビール(Asahi)	600