



前 菜



萬幻豚の熟成生ハム

1,200円

*さの萬の『萬幻豚』。3年熟成の生ハム。

『さの萬』 オリジナル シャルキュトリー 盛り合わせ

1,200円

*生ハム・ソーセージ・レバーペースト・白カビサラミなど、ワインやビールとの相性が抜群です。

『さの萬』 萬幻豚ソーセージの盛り合わせ (2人前)

1,500円

*萬幻豚のおいしさを凝縮したほとぼしる肉汁を芳醇な香りとともに。

タルタルステーキ

1,500円

*ご来店日の2週間前までにご予約ください。

*生肉だからこそ極立つ、牛肉そのものの旨みを感じてください。





サ ラ ダ



萬幻豚ベーコンと有機野菜の シーザースサラダ

900円

* 香り豊かな萬幻豚のベーコンをカットせず、ワイルドに1枚のせました。

自家製シーザースドレッシングで、ベーコンと野菜のハーモニーをおたのしみください。





お肉料理



- **ビーフシチュー** 2,800 円

*さの萬厳選の牛肉を赤ワインでじっくりと煮込んだ
こだわりのビーフシチュー。

- **さの萬 熟成肉のパルレモ風 ビーフカツレツ** 2,800 円
100 g

*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。

- **ドライエイジングビーフ ハンバーグステーキ** 2,000 円

*ドライエイジングビーフ100%ハンバーグにコクのある
オニオンソースを添えて。





～ スープ ～

- ・ コンソメスープ 800円
- ・ 本日のスープ 700円

～ パン ・ ライス ～

- ・ パン（世田谷シニアツ・シニア製） 400円
*パンのおかわりは200円で承ります。
- ・ ライス 400円
- ・ パン or ライスに コーヒーor紅茶のセットで 500円



持ち込みのお客様へのお願い(ディナー)

さの萬店頭にてお選び頂いたステーキ肉を、
La Cave のシェフが調理いたします。
その場合、別途調理代金を頂戴いたします。

調理 (温野菜付き) 1枚につき

- | | |
|---------------|-------|
| ● ドライエイジングポーク | 1000円 |
| ● ドライエイジングビーフ | 1500円 |
| ● さの萬牛、富士朝霧牛 | 1500円 |

※ 一枚の肉を複数名でお召し上がりの場合 (シェアする) は、調理代金として、プラスお一人様ごとに500円頂戴いたします。


詳しくは、レストランスタッフにお問い合わせください。

※ 上記には、ライス等は含まれておりません。


その他、お得なコース料理も幾つかございます。

詳しくは、レストランにてご案内いたします。

ラ・カーブ・ド・サノマン(営業日:金・土・日)
090-5102-5569



ステーキコース A



— シャルキュトリー —

さの萬自家製シャルキュトリー盛り合わせ

— グリーンサラダ —

地元有機野菜のフレッシュサラダ

— 季節のスープ —

— ドライエイジングビーフステーキ 100g —

*40日かけて熟成した、NYスタイルのドライエイジングビーフに、
温野菜を添えて

— デザート —

— パン or ライス —


— コーヒー or 紅茶 —

4,800 円

*150g → 900円増し
200g → 1,800円増し

*本日のデザート
コースご注文の方 500円





ステーキコース B

— シャルキュトリー —

さの萬自家製シャルキュトリー盛り合わせ

— グリーンサラダ —

地元有機野菜のフレッシュサラダ

— 季節のスープ —

— クラブケーキ NY スタイル —

*カルネヤサノマンズで人気の一品。
カニの旨みをコクのある白ワインソースで。

— ドライエイジングビーフステーキ 100g—

*40日かけて熟成した、NYスタイルのドライエイジングビーフに、
温野菜を添えて

— デザート —


— パン or ライス —

— コーヒー or 紅茶 —

5,800 円

*本日のデザート
コースご注文の方 500円





ステーキコース C

— シャルキュトリー —

さの萬自家製シャルキュトリー盛り合わせ

— グリーンサラダ —

地元有機野菜のフレッシュサラダ

— 季節のスープ —

— ドライエイジングUSアンガスビーフ
骨付きサーロインステーキ —

*40日かけて熟成した、NYスタイルのドライエイジングビーフに、
温野菜を添えて

— デザート —

— パン or ライス —

— コーヒー or 紅茶 —

8,000 円

*2名様より承ります。

*前日までにご予約ください。

*本日のデザート
コースご注文の方 500円





Dessert



- バニラアイス 400 円
- 本日のデザート
(係にお尋ねください) 600 円
- 記念日用メッセージ付きオリジナルプレート 1,000 円
ト

貸し切りパーティー
お集まりにご利用の際は
お気軽にお声がけください。





Drink Menu

— Draft beer —

バイエルンマイスタービール..... 700円

ドイツ大使館御用達の国内唯一の地ビール。
富士山麓の美味しい水で作ったドイツ人ビールマイスターのビールをお楽しみください。

— Red Wine —

ベッラ・トッレ・モンテプルチアーノ・ダブルツツォ イタリア グラス800円 / ボトル2,800円
熟成肉との相性が最高のハウスワイン。

プルノ スペイン..... ボトル3,800円

— White Wine —

ソミュール・ブラン フランス ボトル3,800円

ディボン スパークリングワイン..... ボトル3,800円

— Soft drinks —

ノンアルコールビール..... 600円

ルバイヤート・ワイナリーで作ったぶどうジュース..... 450円

ウーロン茶..... 380円

ペリエ(フランス・ガス入り)..... 380円

コーヒー..... 400円

紅茶..... 400円

