

Lunch 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頂きます

調理(温野菜付き)一枚につき

¥1,000

シェアの場合プラスお一人ごと

¥500

ランチ セット メニュー

地元有機野菜のサラダ

パンorライス

コーヒー

¥800

ランチシャルキトリー盛り合わせ

『萬幻豚』ソーセージ、生ハム、リエット、白カビサラミ等

ワイン、ビールとの相性抜群です

¥800

ランチスープ

¥600

※表示価格には消費税は含まれておりません。

ラ カ ー ブ ド サ ノ マ ン

La cave de sanoman

Lunch

ラカーブステーキランチ 80g

さの萬が厳選した香り豊かな柔らかな味わい深い赤身肉のステーキです

2,400円

単品 1,600円

ドライエイジンビーフステーキランチ 100g

牛肉本来の美味しさが味わえる、さの萬が日本で初めて開発したドライエイジングビーフです

健康感あふれるジューシーさ、ふくよかな熟成香、かみしめるほどに湧き出る深い旨み。究極の熟成肉をお楽しみ下さい。

3,000円

ドライエイジンビーフハンバーグステーキ 160g

ドライエイジングビーフ100%のハンバーグです。

熟成香が際立つ旨味凝縮のハンバーグをご堪能ください

2,000円

『萬幻豚』ステーキランチ 100g

さの萬の、『萬幻豚』をシンプルにソテー満足感のある味わいをお楽しみください

1,800円

『萬幻豚』ドライエイジングポークステーキ 100g

40日の熟成をさせ、「萬幻豚」の熟成による豊かな味わいをお楽しみいただけます

2,500円

ビーフシチュー

さの萬厳選の牛肉をじっくり煮込みました
シェフ自慢のデミグラスソースとともに召し上がりください

2,000円

今月のステーキランチ

仔牛のステーキ バジルソース添え 80g

やわらかく、脂身の少ない孔子を軽くソテーし
さわやかなバジルソースでしあげました。

1,680円

※表示価格には消費税は含まれておりません。

ランチメニューにセットされます

地元有機野菜のサラダ

パン or ライス

コーヒーor烏龍茶or紅茶

La cave de sanoman

～ デザート ～

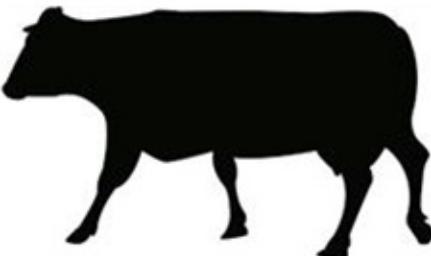
バニラアイス	380円
大人のプリン	680円
ガトーショコラ	680円
チーズケーキ	680円
デザート3点プレート	900円

～ チーズ4種の盛り合わせ ～ 1,800円

食後のおしゃべりにワインとともにどうぞ

※表示価格には消費税は含まれておりません。

貸し切りパーティー、
お集まりにご利用の際は
お気軽にお声がけ下さい
。



～Drink menu～

アルコール

バイエルンマイスター ビール（生）	700円
ドイツ大使館御用達のドイツビール	
ペドレラ（グラス）赤・スペイン	700円
熟成肉との相性が最高のハウスワイン	
ペドレラ スペイン・赤	2,500円
ルバイヤート 勝沼 赤	6,000円
ブルノ スペイン・赤	3,800円
ディボン スパークリングワイン	3,800円

ソフトドリンク

コーヒー	380円
紅茶	380円
ウーロン茶	300円
オーガニック100%オレンジジュース	450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
ペリエ（フランス ガス入り）	380円

ノンアルコールビール	600円
------------	------

※表示価格には消費税は含まれておりません。