

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いただきます

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
La cave de

Lunch

ラカーブ ステーキランチ 80g 2,400円

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

単品 1,600円

ドライエイジンビーフ ステーキランチ 100g 3,000円

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。

ドライエイジンビーフハンバーグステーキ 160g 2,000円

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

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 1,680円

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仕上げました。

サノマン
sanoman

Lunch

『萬幻豚』ステーキランチ 100g 1,800円

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

『萬幻豚』ドライエイジングポークステーキ 100g 2,500円

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

ビーフシチュー 2,000円

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お召し上がりください

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

※表示価格には消費税は含まれておりません。

La cave de sanoman

～ デザート ～

| | |
|------------|------|
| パニラアイス | 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。