

## 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

¥500

※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*

サノマン  
*sanoman*

*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。

*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
ガトーショコラ	480円
本日のデザート	480円
デザート3点プレート	900円
誕生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)	1,000円

※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。