



前 菜



『さの萬』 オリジナル

ランチシャルキュトリー盛り合わせ

800円

* ランチタイムにお気軽にお召上がり頂ける、シャルキュトリー盛り合わせです。

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。

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。





Beef



● **ドライエイジングビーフ ステーキランチ** 3,000 円

*さの萬が日本で初めて開発した
NYスタイルのドライエイジングビーフです。
40日かけて熟成したことによるふくよかな
熟成香と深い旨み、をダイレクトに
ステーキでお楽しみください。

150g → 900円増し
200g → 1,800円増し

～ **地元有機野菜のフレッシュサラダ** ～
パン or ライス
コーヒー or 紅茶 付き

● **ドライエイジングビーフ ハンバーグランチ** 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。

～ **地元有機野菜のフレッシュサラダ** ～
パン or ライス
コーヒー or 紅茶 付き

● **ビーフシチューランチ** 2,500 円

*さの萬厳選の牛肉を赤ワインでじっくりと煮込みました。

～ **地元有機野菜のフレッシュサラダ** ～
パン or ライス
コーヒー or 紅茶 付き

*パンのおかわりは200円で承ります。





Pork

● 萬幻豚のリブローズのとんかつ（前日までのご予約制）

* 甘くてコクのある、深い味わい、さの萬ブランド「萬幻豚」。 2,000 円
相性抜群の「萬幻豚のラード」でカラッと揚げました。
サクサクとした歯ごたえが絶妙です。

～ 地元有機野菜のフレッシュサラダ ～

ライス

味噌汁

漬物

コーヒー or 紅茶 付き

● 萬幻豚 ドライエイジングポークステーキ 2,500 円

* 40日の熟成を経て、より滋味深い味に仕上げました。
鼻に抜ける熟成香もお楽しみください。

～ 地元有機野菜のフレッシュサラダ ～

パン or ライス

コーヒー or 紅茶 付き

さの萬ブランド豚【萬幻豚】とは

さつまいも・大麦を主体とした餌にこだわり（一般的な養豚の2倍の費用）、200日以上かけてじっくりと飼育（一般的な養豚では150日程度）することにより、オレイン酸たっぷりという特徴を持つ、良質で健康的な豚です。

* パンのおかわりは200円で承ります。

持ち込みのお客様へのお願い(ランチ)

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。


追加料金800円で、有機野菜のサラダ・ライス・コーヒーを承ります。

その他、お得なランチメニューもございます。
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

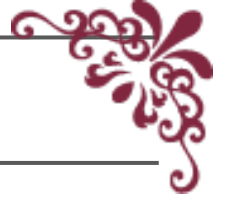
*150g → 900円増し
200g → 1,800円増し

*本日のデザート
コースご注文の方 500円





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

