

DINNER

17:00-

ANGUS BEEF PLATE アンガスビーフプレート

アンガスプライムビーフの溶岩石グリル 1480

旨味の濃い赤身、ジューシーで柔らかい肉質が特徴のアンガス種。その最上級プライムに認定された牛肉を溶岩石を敷き詰めた特殊なグリルで焼き上げました。遠赤外線効果で肉本来の旨味を閉じ込め、ふっくら香ばしく仕上げました。

サーフ&ターフ 1480

ハーフアンガスビーフ・ガーリックシュリンプ

コンチネンタル 1580

ハーフアンガスビーフ・モチコチキン・スパム・ポルトガルソーセージ

ビーフ&ビーフ 1780

ハーフアンガスビーフ・ノトウシハンバーグ

アンガス牛の持つ赤身の旨味と能登牛の持つ脂の旨味を食べ比べできる牛好きには堪らない一品。



アンガスプライムビーフの溶岩石グリル



ビーフ&ビーフ



サーフ&ターフ

HAWAIIAN PLATE ハワイアンプレート

ハワイアン 1380

モチコチキン・ガーリックシュリンプ・アヒボキ

その名の通りチームハワイのスタープレイヤー達がそろい踏み。小さなフィールドの中にもしっかりとハワイを感じられます。

モチコチキンのハニーマスタードソース 980

赤海老のガーリックシュリンプ 1280



ハワイアン



モチコチキンのハニーマスタードソース



赤海老のガーリックシュリンプ

NOTO-USHI PLATE ノトウシプレート

能登牛チーズバーガー 1380

溶岩石で焼き上げた能登牛100%の極上パティを使用したチーズバーガー。あえてハワイアンソルトのみで味付けしており、「幻の和牛」たる由縁を是非ご堪能ください。

ベーコンチーズバーガー 1480

アボカドチーズバーガー 1480

パインチーズバーガー 1480



能登牛チーズバーガー

RICE BOWL ライスボウル

能登牛のプレミアムロコモコ 1280

能登牛にはなめらかさ、口溶け、そして甘さを左右するオレイン酸が非常に多く含まれています。その肉汁と自家製デミグラスソースで仕上げたロコモコには必食の価値があります。

能登牛のチーズロコモコ 1480

フライドライス (ハワイ風チャーハン) 780

アヒボキボウル (ハワイ風マグロ海鮮丼)

ショウユアボカド or スパイシートピコ 980

ミックス 1050



能登牛のプレミアムロコモコ



フライドライス



アヒボキボウル (ミックス)

PASTA パスタ

エビのペペロンチーノ 1130

エビとアボカドのジェノベーゼ 1130

モッツアレラチーズのフレッシュトマトソース 1130

ベーコンとベーコンのカルボナーラ 1130

サーモンとキノコとホウレンソウのクリームソース 1130



エビとアボカドのジェノベーゼ

KIDS PLATE キッズプレート

●ドリンク付き

能登牛のキッズロコモコ 580

キッズフライドライス 480

能登牛のキッズロコモコ

キッズフライドライス



●ライスは白米と雑穀米からお選び頂けます。 ●ライス(大盛り+50円、小盛-50円) ●バーガー類(チーズレス-50円)
※雑穀米は無くなり次第終了とさせていただきます。 ●パスタ、フライドライス(大盛り+200円)