
お昼のすき焼き

◆ 松阪牛すき焼き 食べ比べコース

松阪牛うで、 ロース食べ比べ

松阪牛うでは・・・噛みごたえがあり、濃厚な味わいも楽しめます。
ウデは赤身が多いので、ややあっさりとした味わいです。

松阪牛ロースは・・・霜降りの入り方が一番きめ細かく最高級の部位です。
とろける様な食感と、松阪牛の上品であっさりとした
脂の甘みと香りが味わえる逸品です。

先付け

松阪牛しぐれサラダ

松阪牛すき焼き食べ比べ

食事

デザート

6,800 円 (税込)

お昼のすき焼き

◆ 松阪牛極上霜降り肉 すき焼きコース

松阪牛極上ロース使用

松阪牛の中では霜降りの入り方が一番きめ細かく最高級の部位で、とろける様な食感と、松阪牛の上品であっさりとした脂の甘みと香りが味わえる逸品です。

先付け

キュルノンチュエの生ハムサラダ

本日の逸品

松阪牛極上霜降り肉すき焼き

食事

デザート

8,800 円 (税込)

スギモト



※15分～

すき鍋御膳

松阪牛うで肉 野菜 きしめん
香物 赤だし ご飯

3,000円 税込

お肉約1.5倍増量

4,000円 税込

ディナーメニュー

◆ 松阪牛すき焼きコース

松阪牛 うで肉使用

松阪牛うでは・・・噛みごたえがあり、濃厚な味わいも楽しめます。
ウデは赤身が多いので、ややあっさりとした味わいです。
松阪牛本来の肉の旨みや深い味わいを楽しめる部位としても知られています。

先付け

松阪牛しぐれサラダ

松阪牛すき焼き

食事

デザート

8,000 円 (税込)

※セルフサービスでお願い致します。

ディナーメニュー



松阪牛すき焼き 食べ比べコース

松阪牛うで、 ロース食べ比べ

松阪牛うでは・・・噛みごたえがあり、濃厚な味わいも楽しめます。
ウデは赤身が多いので、ややあっさりとした味わいです。

松阪牛ロースは・・・霜降りの入り方が一番きめ細かく最高級の部位です。
とろける様な食感と、松阪牛の上品であっさりとした
脂の甘みと香りが味わえる逸品です。

先付け

自家製牛しぐれサラダ

本日の逸品

松阪牛すき焼き食べ比べ

食事

デザート

12,000 円 (税込)

ディナーメニュー

◆ 松阪牛極上霜降り肉 すき焼きコース

松阪牛極上ローズ使用

松阪牛の中では霜降りの入り方が一番きめ細かく最高級の部位で、とろける様な食感と、松阪牛の上品であっさりとした脂の甘みと香りが味わえる逸品です。

猪口菜 3 種盛り合わせ

キュルノンチュエの生ハムサラダ

本日の逸品

松阪牛極上すき焼き

食事

デザート

15,000 円 (税込)

ランチ・ディナーメニューへの追加

◆ 松阪牛 追加肉

松阪牛うで	3,000 円
-------	---------

松阪牛極上霜降り肉	6,000 円
-----------	---------

◆ 追加

野菜 2 人前	1,200 円
---------	---------

きしめん 1 人前	400 円
-----------	-------

たまご 1 個	100 円
---------	-------

Kids Menu

お子様メニュー

粗挽きウインナー 600円

チキンナゲット 500円

フライドポテト 450円

お子様カレー 500円

お子様プレート 2,000円

(カレー、サラダ、チキンナゲット、ポテト、ドリンク)

※ソフトドリンクをお一つお選びください。

-アップル・オレンジ・パイナップル・コーラ・ジンジャエール・烏龍茶-

お子様コース 4,500円

(先付け、サラダ、松阪牛すき焼き、お食事、デザート)

Desserts

甘味

バニラアイス 450円

チョコアイス 450円

抹茶アイス 450円

黒蜜きなこのわらび餅 450円

宇治抹茶の濃厚ブラウニー 450円

スギモト

追加のお肉

～松阪牛～

うで肉 3,000円

霜降り肉 6,000円

追加のお野菜

逸品

1人前

野菜2人前～ 1200円

単品野菜 一品 400円

きしめん 400円

たまご 100円

赤だし 150円

蝦夷あわびのバター焼き 2,500円

牡蠣とはまぐりの酒蒸し 2,000円

松阪牛しぐれ煮 900円

松阪牛コロケ 600円

紅茶鴨の味噌漬け 1,200円

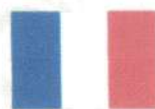
スモークサーモン 800円

～オリーブオイル～

(税込)

本場フランス伝承の味

Carnontué



～ 飛騨の地で、
食文化の発信受信基地 ～
「キュルノンチュエ」誕生

Menu

1, ブリュターニュ「グランド塩田の天日乾燥塩」
瀬戸内「伯方の塩」の自家配合塩

2, ヨーロッパ 二千年来の伝統技法

3, 宮内庁納入牧場の鹿児島黒豚

4, 埋蔵縄文杉で濾過された湧水

キュルノンチュエの味覚の土台となる
この四本の柱

(厳選された食材、培われた、自然が作り出す水)
のよってキュルノンチュエの燻製品だけに宿る誰にも
真似のできない本物の燻製の深みを感じて頂きたいです。

白カビ熟成の乾燥ソーセージ 900円

カマンベールのような白カビの独特の風味、濃厚な肉の
旨味、熟成感のある甘味が渾然一体となり、
その深い味わいに酔いしれるでしょう。

辛口チョリソーのサラミ 900円

スペインの歴史と共に生まれた赤いソーセージ。
ヒリッと効いた唐辛子が魅力です。

ビール

吟味された原料と製法がつむぐ、
うまみあふれる、ふくよかなコク。

エビスビール

小瓶 600円



Color Your Time!

YEBISU

ビールの楽しさ、もっと多彩に。



吟味しつくされた
原料と製法がつむぐ、
旨味あふれる、
ふくよかなコク。

麦芽100%、エビス酵母、
ふんだんに使用された
ドイツ・バイエルン産アロマホップ、
そして長期熟成。
1890年の誕生以来、
本物にこだわり、磨き続けた
おいしさをご堪能ください。



【ノンアルコールビール】

よりビールに近い味とコクに！

サッポロプレミアムアルコールフリー 500円

ウイスキー



ハイボールの起源

デュワーズハイボール

— ESTD 1846 —

Dewar's

ハイボールの起源

600円

日本酒

作 雅乃智

180ml 1,800円

グラスワイン

【赤】

ハートリーフ

カベルネ・シラーズ

【白】

ハートリーフ シャルドネ

各650円



サワー

シチリア産手摘みレモン果汁入り、
レモン味が濃いめのレモンサワー

濃いめのレモンサワー

600円



酎ハイ

ウーロンハイ 600円

伊勢茶ハイ 600円



ソフトドリンク

烏龍茶

コーラ

ジンジャーエール 各450円

※表示価格は税込み価格です。

ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒は楽しく適量で。