



# 三十六ヶ月以上の長期飼育 完熟近江牛

岡崎牧場では、肉質の旨味が最も高まる時期を判断し、三十六ヶ月〜四十ヶ月の飼育期間で提供しています。最高の近江牛を是非ご賞味下さい。

※ご希望に合わせて200g以上のカットも致します。  
※ステーキをお選びのお客様は、お肉の焼き方を下記よりお選び下さい。

- ① レア
- ② ミディアムレア
- ③ ミディアム
- ④ ミディアムウェルダン
- ⑤ ウェルダン



## 近江牛【極上】フィレステーキ

希少部位の為、欠品場合がございます。

1頭につき2%しか獲れない希少フィレ肉の中心部シャトーブリアンのみを使用。きめ細やかで柔らかい上品な味をお楽しみください。

200g 11,400円 税込  
150g 8,550円 税込



## 近江牛【極上】サーロインステーキ

極上サーロインは、特に柔らかく旨味の強い部分を厳選。脂の旨味も格別です。高級で芳醇な味わいをご堪能下さい。

200g 8,600円 税込  
150g 6,450円 税込



## 近江牛【極上】ロースステーキ

ステーキに適した部位、ロース肉。柔らかくジューシーで、程よい食感と濃厚な味が特徴です。

200g 6,800円 税込  
150g 5,100円 税込

### SET MENU ☆セットメニュー☆

ステーキ単品 + Aセット もしくは Bセット を組み合わせてご注文ください。

ALL + 500円 税込

- A** セット
- ◎コーンポタージュスープ
  - ◎サラダ
  - ◎ご飯(近江米) or パン(クロワッサン)

- B** セット
- ◎ご飯(近江米)
  - ◎小鉢
  - ◎香物
  - ◎サラダ
  - ◎お味噌汁



## 自家製ハンバーグステーキと海老フライ

自慢の自家製ハンバーグに大きな有頭海老フライをセットした贅沢な逸品です。

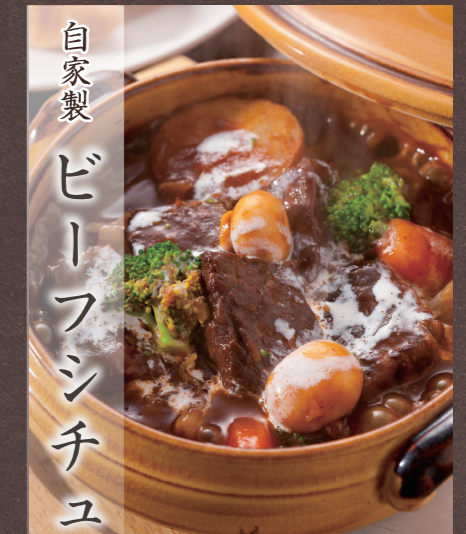
単品 2,100円 税込



## 自家製ハンバーグステーキ

心を尽くした珠玉のハンバーグステーキ。肉の食感を大切に噛む度に旨味が溢れます。

単品 1,400円 税込



## 自家製ビーフシチュー

創業から変わらぬ味のデミグラスソースで柔らかく煮込まれた近江牛は絶品です。

単品 2,300円 税込



## シエフおまかせ近江牛サイコロステーキ(和風ソース)

近江牛の良質な部位をシェフが厳選。上品な一口サイズのステーキで女性やお年寄りにお奨めです。

単品 2,400円 税込



## 近江牛フィレ肉のステーキ(照り焼きソース)

キメ細かく柔らかな肉質のフィレ肉。シェフ特製の照り焼きソースが肉の旨味を更に引き立てます。

単品 5,300円 税込



## 近江牛モモ肉のステーキ(ガーリックソース)

脂分の少ない良質な赤身肉を用いています。食欲をそそるガーリックの香りとデミグラスの旨味が相性抜群。

単品 2,800円 税込

### SET MENU ☆セットメニュー☆

単品 + Aセット もしくは Bセット を組み合わせてご注文ください。

ALL + 500円 税込

- A** セット
- ◎コーンポタージュスープ
  - ◎サラダ
  - ◎ご飯(近江米) or パン(クロワッサン)

- B** セット
- ◎ご飯(近江米)
  - ◎小鉢
  - ◎香物
  - ◎サラダ
  - ◎お味噌汁