



ついに入荷。

おおいた
豊美牛

自然豊かな大分県で飼育された

おおいた豊美牛 リブローズ

やわらか
な肉質

脂の
のった
芳醇な
コク

濃厚な
赤身の
旨味

きめ細やかで柔らかい肉質、
美しい霜降りならではのまろやかなコクと
力強い赤身の旨味が特徴の特選素材。



とよみ
豊美牛リブローズステーキ

3,399 円 (税込 3,738 円)

[200g/ 脂ののった、やや薄めのステーキになります。]

サラダビュッフェ付



フワフワとろけるガーリックバターをのせて。

とよみ
豊美牛リブローズガーリック
ステーキ 3,499 円 (税込 3,848 円)

[200g/ 脂ののった、やや薄めのステーキになります。]

サラダビュッフェ付

お好みのソースと
黒トリュフ入りの
贅沢な塩で、
お召し上がりください。

ソースを
お選び
ください。



ジャボネソース
生姜や香味野菜を
たっぷりを使用した
醤油ベースのソース。



ガーリックしょう油
にんにくの効いた
食欲そそるソース。
肉に合う!!



テリヤキソース
コクのある
甘い味わいは、
お子様にも人気。



トマトソース
トマトの
甘味と酸味が
お肉に合います。

+



トリュフ塩

冬限定
Winter special

The

ブッチャーズプレミアム



おごちそうハンバーグ。

厳選したビーフを、自家製デミグラスと赤ワイン
で、じっくり煮込んだ特製のビーフシチューを、
焼きたてのハンバーグといっしょに包みました。

ビーフシチューハンバーグ

1,599 円 (税込 1,758 円)

全メニューに
+400円(税込440円)で
トッピング可!
ランチタイムもOK♪

アツアツで!
サクサクで!
タルタルで!

今だけ

濃厚な旨味広がる、 季節限定の牡蠣フライ

瀬戸内海の穏やかな海で育まれた牡蠣の旨味を、サクサクのパン粉で
閉じ込めた広島産の大粒牡蠣フライです。カラッとソフトな衣の食感
を得るためにパン粉も打ち粉も国産にこだわりました。ほどよい酸味と
甘味が自慢の自家製タルタルソースとの相性は抜群です!
季節限定のご馳走をぜひ「ブッチャーズテーブル」全店で。

牡蠣フライMENU

手ごねデミハンバーグ
& カキフライ

¥1,599 [税込¥1,758]



チキン南蛮
& カキフライ

¥1,599 [税込¥1,758]



アンガスステーキ
& カキフライ

130gスモール ¥1,899 [税込¥2,088]
180gレギュラー ¥2,299 [税込¥2,528]



グリルチキン
& カキフライ

¥1,499 [税込¥1,648]



ブッチャーズハンバーグ
& カキフライ

¥1,899 [税込¥2,088]



アンガスカットステーキ
& カキフライ

¥1,899 [税込¥2,088]