



黒毛和牛ビーフ 100% ハンバーグ

美味しさの 秘密

- ハンバーグでしか表現できない牛肉の美味しさを追求し、 厳選した黒毛和牛のみを使用。
- **つなぎを使用せず、独自のスパイスのみを調合。**
- 灼熱の炭火で、焼き上げる。





レアの状態でご提供します。

焼石でしっかり焼いてから お召し上がりください。

- ●やけどにお気をつけください。
- ●焼けなくなったら、交換しますので、 お申し付けください。

黒毛和牛ビーフ 100% ハンバーグ

[180g] ビュッフェ付 価格

W 黒毛和牛ビーフ 100% ハンバーグ [180g+180g]

サラダ ビュッフェ付 価格 ¥2,699 (¥2,968 髮)

選べるソース



一番人気

ジャポネソ 厳選した九州醤油に、 **たっぷりの香味野菜を** mえた一番人気のソース



ガーリック醤油

にんにくのパンチが効いた 食欲そそる、お肉によく



おろしかぼすポン酢

大分県産のかぼすを使用 した爽やかなポン酢に、 大根おろしを加えました



テリヤキ

もはや、世界的にも人気の 老若男女を問わない、



…このマークの付いたメニューは、事前に上記4種からソースをお選びください。

ドリンクバーは、別料金です。

2歳以下は無料。

セットドリンクバー お食事とご一緒にご注文の場合 平日ランチタイム

¥120 (税込¥132)

¥200

土・日とディナータイム (税込 ¥220)

¥120 小学生以下ドリンクバー (税込¥132)

単品ドリンクバー

お食事のご注文がない場合

¥350 (税込¥385)

お手軽サイド MENU





チョリソ [3本] ¥290(¥319獎)

W ソースナゲット [5 ヶ] ¥290(¥319赞)



one hundred

黒毛和牛ビーフ 100% ハンバーグ のコンビネーション













三ツ星ハンバーグ

黒毛和牛×国産ポーク

美味しさの 秘密

半世紀に渡る伝統レシピを踏襲しつつ、 厳選した黒毛和牛と国産ポークを使用。 三ツ星ハンバーグと名付けました。



デミグラス三ツ星ハンバーグ [150g]



こだわりのデミグラス

ハンバーグに合うよう、 てまひまかけて、 手仕込みした、 感動ソースを是非どうぞ。

ビュッフェ付 価格

¥1,399 (¥1,538 競)



和風オニオン三ツ星ハンバーグ

[150g]

¥1,399 (¥1,538 赞)

[150g+150g]

W三ツ星ハンバーグ ビュッフェ付

¥1,799 (¥1,978 髮)

デミ&オニオン

ドリンクバーは、別料金です。

2歳以下は無料。

セットドリンクバー お食事とご一緒にご注文の場合

土・日とディナータイム

平日ランチタイム

¥200 (税込¥220)

¥120 (税込¥132)

¥120 小学生以下ドリンクバー



お食事のご注文がない場合

¥350 (税込 ¥385)

お手軽サイド MENU



チョリソ [3本] ¥290(¥319赞)



W ソースナゲット [5 ヶ] ¥290(¥319赞)

























厳選した国産鶏をしっとりふんわり衣で揚げ、長きにわたり受け継いできた 秘伝の南蛮酢にくぐらせ、自家製のタルタルソースをのせた、超人気メニューです。



チキン南蛮

サラダ ビュッフェ[・] 価格

¥1,499 (¥1,648 ^競)

ドリンクバーは、別料金です。

2歳以下は無料。

セットドリンクバー お食事とご一緒にご注文の場合

平日ランチタイム

¥120 (税込¥132) ¥200 (税込¥220)

土・日とディナータイム

小学生以下ドリンクバー ¥120 (税込¥132)

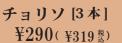
単品ドリンクバー

お食事のご注文がない場合

¥350 (税込¥385)

お手軽サイド MENU







W ソースナゲット [5 ヶ] ¥290(¥319景)

炭火焼チキングリル





















炭火焼サーロインステー



-ロインステーキ 180

[180g] ビュッフェ付 ¥2,599 (¥2,858 競)

-ロインステーキ300

[300g]

ビュッフェ付 価格

価格

¥3,799 (¥4,178 ^税)

選べるソース



一番人気

ジャポネソース 厳選した九州醤油に、 とっぷりの香味野菜を



ガーリック醤油 にんにくのパンチが効いた



おろしかぼすポン酢

大分県産のかぼすを使用 大根おろしを加えました



お手軽サイド MENU

テリヤキ

もはや、世界的にも人気の 老若男女を問わない、





…このマークの付いたメニューは、事前に上記4種からソースをお選びください。

ドリンクバーは、別料金です。

2歳以下は無料。

セットドリンクバー お食事とご一緒にご注文の場合 平日ランチタイム

¥120 (税込 ¥132)

土・日とディナータイム

(税込¥220) ¥120

¥200

小学生以下ドリンクバー (税込¥132)

チョリソ [3本]



W ソースナゲット [5 ヶ] ¥290(¥319號) ¥290(¥319赞)

単品ドリンクバー

お食事のご注文がない場合

¥350 (税込¥385)

やわらかヒレカットステーキ



ピレカットステーキ 130

[130g]

サラダ ビュッフェ付 価格 ¥2,198 競)

選べる ソース ヒレカットステーキ 200

[200g]

サラダ ビュッフェ付 <u>価格</u> ¥2,699 (¥2,968 點)

肉増量

+50g (¥450)

+130g \frac{\fir}\firk}{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac{\fir}\f{\f{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac{\fir}\f{\f{\f{\f{\frac{\frac{\frac{\f{\fir}}}}}}{\frac{\frac{\f{\f{

選べるソース



一番人気

ジャポネソース 厳選した九州醤油に、 たっぷりの香味野菜を 加えた一番人気のソース



ガーリック醤油

にんにくのパンチが効いた 食欲そそる、お肉によく 合うソース。



おろしかぼすポン酢

大分県産のかぼすを使用 した夷やかなポン酢に、 大根おろしを加えました。



テリヤキ

もはや、世界的にも人気の ソース。老若男女を問わない、 やさしい味わいです。





…このマークの付いたメニューは、事前に上記4種からソースをお選びください。



ステーキのスペシャルトッピング

自家製ガーリックホイップバター ¥150 (¥165 🖔)

淡雪のように、さっと溶けるふわふわバター。 たっぷりとステーキにのせて、お召し上がりください。



メイン料理をご注文でない方は、 下記の料金がかかります。

サラダビュッフェセット



セット内容

ライス・パン サラダ

惣菜

スイーツ

※2歳以下のお子様は無料。

単品価格

幼児はドリンクバー付き!

ドリンクバーは、別料金です。

2歳以下は無料。

セットドリンクバー

単品ドリンクバー

平日ランチタイム

¥120 (税込¥132) ¥200

お食事とご一緒にご注文の場合

土・日とディナータイム

(税込 ¥220) ¥120

小学生以下ドリンクバー

¥350

お食事のご注文がない場合

(税込 ¥132) STOP! 未成年者

ALCOHOL アルコール





お酒は20歳になってから。 飲酒運転は法律で禁止されて

妊娠中や授乳期の飲酒は、 胎児・乳児の発達に悪影響を 与えるおそれがあります。 ほどよく、楽しく、いいお酒。

食べたいもの、いろいろセット

三ツ星デミグラスハンバーグと、ほか2品の組み合わせ。いろいろ楽しめる、よくばりなセットです。



サラダビュッフェ付価格

Aセット

¥1,799[¥1,978 ^税]

デミハンバーグ 150g チョリソ [辛口ソーセージ] チキン南蛮

サラダビュッフェ付

Bセット

サラダビュッフェ付価格

¥1,799[¥1,978 滎]

デミハンバーグ 150g カニクリームコロッケ トマトチキングリル

サラダビュッフェ付