



## Steak LUNCH SET

サラダ、パン or ライス、お飲物(コーヒー・紅茶(Hot or Ice)、ウーロン茶、オレンジジュース)付き

**黒毛和牛のランプステーキ** 150g/ 2,200 250g/ 3,300

その時々産地から仕入れる黒毛和牛のランプステーキ + 当店シェフ野田オリジナルの和風ソースが合うんです!

**サーロインステーキ** 150g/ 3,600 250g/ 5,500

ジューシーに焼き上げた牛肉の王様サーロインステーキ + 当店シェフ野田オリジナルの和風ソースで!

**和牛スライスステーキ** 1,500

和牛をスライスして絶妙の焼き加減で焼いたステーキ + 相性ぴったりの伝統的なブルコンポゼ“カフェドバリ”を溶かしながらどうぞ

## Other LUNCH SET

サラダ、パン or ライス、お飲物(コーヒー・紅茶(Hot or Ice)、ウーロン茶、オレンジジュース)付き

**SIXMARSハンバーグ** 1,200

いろいろな部位を粗挽きにして、バランスを考えに考えて作ったNIKU BISTOROならではの旨味あふれるハンバーグ

**ハーブ三元豚ロースグリル** 1,100

ハーブを食べて育った、ジューシー&ボリュームな三元豚を和風ソースで。脂の旨さが決め手!

**黒毛和牛と東京野菜のお肉屋さんカレー** 980

和牛、米澤牛、イベリコ豚、チキン、鴨、仔羊など、その日によって変わるたっぷりなお肉をとろとろに煮込んだ肉屋ならではの旨味たっぷりなバルサミコで仕上げた特製欧風カレー。こだわりの東京野菜添え。  
+200円で大盛りにいたします。

**骨付き若鳥のバスケット 黒米バターライス添え** 980

フランスで定番のランチメニュー。  
低温でじっくり3時間、ホロホロになるまで煮込んだ若鳥の骨付きもも肉をパリッと香ばしく焼き上げました。  
生ハムの旨味を加えたバスク地方の伝統的なラトウイユ「ビペラード」と合わせたトマト煮込みです。

**いいトコどり!!ハンバーグカレー** 1,500

大人気のSIXMARSハンバーグとお肉屋さんのカレーが融合!お客様のリクエストにお応えし登場したメニューです。  
ニクニクしくてジューシーなハンバーグと旨味たっぷりのカレーをお楽しみください。  
+200円で大盛りにいたします。

**本日のデザート** 750

内容はスタッフがご説明いたします。

## LUNCH DRINK

ビール、グラスパークリング、グラスワイン(白or赤)  
ミモザ、キール、カーディナル、カシスオレンジ + 500

ライスの大盛りは無料  
表示価格は税別です