

最高級部位

和食と西洋文化の融合、
佐世保の名物「レモンステーキ」

戦後当時、ビーフステーキを日本人好みに改良して
生まれたとされる名物料理。レモンの香る醤油ベースの
ソースが白ご飯との相性バツグンです。

ヒレステーキ

極上の熟成赤身

熟成
赤身
50日

牛右衛門秘伝の
レモンソース

佐世保名物

140g以上

佐世保レモンヒレステーキ **810円**引き!!

佐世保の名物グルメがパワーアップ! やわらかい
ヒレステーキを秘伝のレモンソースでどうぞ。

参考価格 2500 → **1690** (税込 1859)

佐世保レモンステーキの美味しい食べ方

- ①お肉は箸で裏返して火を通してお召し上がりください。
- ②ご飯にお肉を乗せて食べてもOK!
- ③お好みで残ったソースの上にご飯を入れてお召し上がりください。



熟成
赤身
50日

120g 復活

ヒレステーキ

きめ細かく柔らかな肉質。よりしっとりとした、
コクのある味わいの穀物肥育牛を厳選!

参考価格 2400 → **1530** (税込 1683)

※お肉はカットしてグリルしております。



▲みそ玉ねぎソース ▲レモンソース

870円引き!!

＼もっと食べたいアナタは/
ヒレステーキ1.5倍

たっぷり180g

参考価格 3400 → **2080** (税込 2288)

1320円引き!!

セットメニュー

ステーキとご一緒に
どうぞ!

※ライス(ごはん)は小ライスにかえられます。
[-33円引き]



和食セット

380 (税込 418)



オニオンスープセット

330 (税込 363)



コーンスープセット

380 (税込 418)



ディナーセット

580 (税込 638)



パイ包みグラタンセット

630 (税込 693)



★左記セットのライスを
ガーリックライスに
+170円(税込197)



ちょいカレー
+190円(税込209)

TAKE
OUT

テイクアウトできます!



佐世保レモンヒレステーキ
(120g) **1690** (税込 1825)



ヒレステーキ
(120g) **1530** (税込 1662)



ヒレステーキ 1.5倍
(180g) **2080** (税込 2246)