

Original Steak

表示価格は全て税抜価格です

上州牛のヘルシーな赤身肉、脂のうま味が主体の和牛とは別物で、お肉本来の美味しさが際立つ厚切りステーキです。周りをベーコンで巻いてカリッと焼き上げた当店のオリジナルステーキ。



上州牛 GGCステーキ 150g 1,980円 450g 5,780円 600g 7,680円

上州牛 特選ツインステーキ

あっさり赤身系の GGCステーキ & 脂のうま味が持ち前のリブローズステーキ



GGCステーキ 150g & 上州牛リブローズステーキ

150g 4,880円
100g 3,880円 200g 5,880円

牛肉本来の味が楽しめる GGCステーキ & ジューシーで旨味たっぷりのサーロインステーキ



GGCステーキ 150g & 上州牛サーロインステーキ

150g 5,480円
100g 4,280円 200g 6,680円

適度な霜降りと赤身のバランスが良いヒレステーキと赤身系の GGCステーキ。ヘルシーな盛合せ!



GGCステーキ 150g & 上州牛ヒレステーキ

150g 6,080円
100g 4,680円 200g 7,480円

Choice Salad チョイスサラダ 210円

セットのサラダは
こちらから
お選びください



GGCサラダ
かりかりポテトをトッピング



トマトサラダ
完熟トマト使用



シーザーサラダ
サクサククルトン&チーズ

Dressing

お好みのドレッシングを
ご利用ください

オレンジ

たっぷり野菜に
オレンジ風味がきいた
健康ドレッシング

サワーオニオン

玉ねぎ大根をたっぷり
加えた醤油ベースの
和風ドレッシング

青じそ

フレンチベースに青じそ、
オリーブオイルを加えた
ヘルシードレッシング

シーザー

シーザーサラダ専用
チーズ風味の
ドレッシング

ステーキの焼き加減

レア…肉の外側が焼けており、中は赤いままの状態。
ミディアムレア…レアとミディアムの中間ぐらいの焼き方。肉の芯は赤身のまま、レアより芯があたたまっている感じ。
ミディアム…肉の表面がしっかりと焼け、肉の芯が赤みからピンクになった状態。
ウェルダン…完全に肉の芯まで火が通って焼けた状態。

おすすめはレア。

鉄板を温めているので、時間がたつと火が入ります。ペレットをおつけしますので、お好みの焼き加減に調整しながら、お召上がりください。