



## 黒毛和牛ハンバーグと ブラックアンガス牛のサーロインステーキ

**180g** + **100g** Angus beef Sirloin steak &  
Japanese black beef Hamburger steak

ライスまたはパン  
w/ rice or bread

**¥3,980**

ソースをお選びください

1. 特製オニオンソース Special onion sauce    2. デミグラスソース Demi-glace sauce    3. 和風柚子おろしポン酢 YUZU-PONZU sauce

# RECOMMEN DATION

当店人気 No.1 メニュー

- A** サラダ・ドリンク + ¥450 w/ salad & drink    **B** サラダ + ¥250 w/ salad    **C** ドリンク + ¥350 w/ drink

## TOPPING

トッピング

- ¥200** 温泉たまご Half boiled egg  
**¥250** 北海道コーンバター / チェダーチーズ Corn & Butter / Cheddar cheese  
**¥300** トマト / ベーコン Tomato / Bacon  
**¥350** アボカド Avocado

## SET DRINK

セットのドリンクは  
こちらからお選びください

- コーヒー (ホット・アイス) / 紅茶 (ホット・アイス) / ウーロン茶  
コカ・コーラ / ジンジャーエール / オレンジジュース / アップルジュース  
Coffee (Hot or Iced) / Tea (Hot or Iced) / Oolong tea  
Coca-Cola / Ginger ale / Orange juice / Apple juice

## SAUCE

ソース



当店オリジナル  
特製オニオンソース  
Special onion sauce



濃厚な味わい  
デミグラスソース  
Demi-glace sauce



柚子の香りでさっぱり  
和風柚子おろしポン酢  
YUZU-PONZU sauce

# BLACK ANGUS BEEF STEAK

アンガスビーフステーキ

## ブラックアンガス牛の サーロインステーキ 200g

Angus beef Sirloin steak

ライスまたはパン  
w/ rice or bread

¥4,180

ソースをお選びください

1. 特製オニオンソース 2. デミグラスソース 3. 和風柚子おろしポン酢  
Special onion sauce Demi-glace sauce YUZU-PONZU sauce

- A** サラダ・ドリンク+¥450 **B** サラダ+¥250 **C** ドリンク+¥350  
w/ salad & drink w/ salad w/ drink

# DUET HAMBURGER STEAK

デュエットハンバーグ

## 黒毛和牛と合い挽きの デュエットハンバーグ 各100g

Duet Hamburger steak (Japanese black beef & mixed meat)

ライスまたはパン  
w/ rice or bread

¥1,980

ソースをお選びください

1. 特製オニオンソース 2. デミグラスソース 3. 和風柚子おろしポン酢  
Special onion sauce Demi-glace sauce YUZU-PONZU sauce

- A** サラダ・ドリンク+¥450 **B** サラダ+¥250 **C** ドリンク+¥350  
w/ salad & drink w/ salad w/ drink

ハンバーグ追加 (1個) 黒毛和牛 ¥700 | 合い挽き ¥400

# JAPANESE BLACK BEEF

国産黒毛和牛

上質な黒毛和牛を使用。  
赤身と脂身のバランスを考えた配合で、  
つなぎを最小限に抑えることで肉本来の旨味、  
甘みを感じられる味わいに仕上げております。  
また、当店のハンバーグは、一枚一枚、  
丁寧に焼き上げているため、  
お時間がかかる場合がございます。



## 黒毛和牛ハンバーグ 180g

Japanese black beef Hamburger steak

ライスまたはパン  
w/ rice or bread

¥2,280

ソースをお選びください

- 1. 特製オニオンソース Special onion sauce
- 2. デミグラスソース Demi-glace sauce
- 3. 和風柚子おろしポン酢 YUZU-PONZU sauce

- A** サラダ・ドリンク + ¥450  
w/ salad & drink
- B** サラダ + ¥250  
w/ salad
- C** ドリンク + ¥350  
w/ drink

## TOPPING

トッピング

- ¥200** 温泉たまご Half boiled egg
- ¥250** 北海道コーンバター / チェダーチーズ Corn & Butter / Cheddar cheese
- ¥300** トマト / ベーコン Tomato / Bacon
- ¥350** アボカド Avocado

## SET DRINK

セットのドリンクは  
こちらからお選びください

- コーヒー (ホット・アイス) / 紅茶 (ホット・アイス) / ウーロン茶
- コカ・コーラ / ジンジャーエール / オレンジジュース / アップルジュース
- Coffee (Hot or Iced) / Tea (Hot or Iced) / Oolong tea
- Coca-Cola / Ginger ale / Orange juice / Apple juice

## SAUCE

ソース



当店オリジナル  
特製オニオンソース  
Special onion sauce



濃厚な味わい  
デミグラスソース  
Demi-glace sauce



柚子の香りでさっぱり  
和風柚子おろしポン酢  
YUZU-PONZU sauce



# TRADITIONAL HAMBURGER STEAK

こだわりの合挽きハンバーグ

長年愛されている、牛と豚を黄金比で配合した  
通称“飲めるハンバーグ”  
ふっくらとジューシーな味わいです。

## ジューシーハンバーグ 200g

Juicy Hamburger steak

ライスまたはパン  
w/ rice or bread

¥1,680

ソースをお選びください

1. 特製オニオンソース 2. デミグラスソース 3. 和風柚子おろしポン酢  
Special onion sauce Demi-glace sauce YUZU-PONZU sauce

- A** サラダ・ドリンク+¥450 **B** サラダ+¥250 **C** ドリンク+¥350  
w/ salad & drink w/ salad w/ drink



## とろとろ温玉ハンバーグ & 粗挽きソーセージ 200g

Hamburger steak topped with soft boiled egg served with  
coarsely ground sausage

ライスまたはパン  
w/ rice or bread

¥1,980

ソースをお選びください

1. 特製オニオンソース 2. デミグラスソース 3. 和風柚子おろしポン酢  
Special onion sauce Demi-glace sauce YUZU-PONZU sauce

- A** サラダ・ドリンク+¥450 **B** サラダ+¥250 **C** ドリンク+¥350  
w/ salad & drink w/ salad w/ drink



## 大葉とおろしの和風ハンバーグ 200g

### 和風柚子ポン酢

Japanese style hanbarg steak ( Yuzu ponzu sauce )

ライスまたはパン  
w/ rice or bread

¥1,780

**A** サラダ・ドリンク+¥450 **B** サラダ+¥250 **C** ドリンク+¥350  
w/ salad & drink w/ salad w/ drink

## チェダーチーズと グリルトマトのハンバーグ 200g

Hamburger steak with Cheddar cheese topped with sliced Tomato

ライスまたはパン  
w/ rice or bread

¥2,130

ソースをお選びください

1. 特製オニオンソース Special onion sauce 2. デミグラスソース Demi-glace sauce 3. 和風柚子おろしポン酢 Yuzu-Ponzu sauce

**A** サラダ・ドリンク+¥450 **B** サラダ+¥250 **C** ドリンク+¥350  
w/ salad & drink w/ salad w/ drink



## アボカドベーコンハンバーグ 200g

Hamburger steak topped with sliced Avocado & Bacon

ライスまたはパン  
w/ rice or bread

¥2,230

ソースをお選びください

1. 特製オニオンソース Special onion sauce 2. デミグラスソース Demi-glace sauce 3. 和風柚子おろしポン酢 Yuzu-Ponzu sauce

**A** サラダ・ドリンク+¥450 **B** サラダ+¥250 **C** ドリンク+¥350  
w/ salad & drink w/ salad w/ drink



¥200 温泉たまご Half boiled egg

¥250 北海道コーンバター / チェダーチーズ Corn & Butter / Cheddar cheese

¥300 トマト / ベーコン Tomato / Bacon

¥350 アボカド Avocado

## TOPPING

トッピング

## SET DRINK

セットのドリンクは  
こちらからお選びください

コーヒー (ホット・アイス) / 紅茶 (ホット・アイス) / ウーロン茶  
コカ・コーラ / ジンジャーエール / オレンジジュース / アップルジュース  
Coffee (Hot or Iced) / Tea (Hot or Iced) / Oolong tea  
Coca-Cola / Ginger ale / Orange juice / Apple juice

## SAUCE

ソース



当店オリジナル  
特製オニオンソース  
Special onion sauce



濃厚な味わい  
デミグラスソース  
Demi-glace sauce



柚子の香りでさっぱり  
和風柚子おろしポン酢  
YUZU-PONZU sauce

# CLASSIC BEEF CURRY

クラシックビーフカレー

約 60 年前、旧羽田空港ターミナルビル  
「グリルアビオン」にて人気を博した  
欧風ビーフカレーです。  
じっくり煮込んだ国産牛、  
野菜の甘さに合わせた  
スパイシーな香りと辛さが特徴の  
食欲をそそる味わいです。



クラシックビーフカレー ¥2,000

Classic beef curry & rice

**A** サラダ・ドリンク + ¥450 **B** サラダ + ¥250 **C** ドリンク + ¥350  
w/ salad & drink w/ salad w/ drink

## KIDS MENU

小学生以下  
限定

キッズメニュー

おこさまプレート (ジュース付) ¥990

ハンバーグ・エビフライ・ウィンナー  
ポテト・ブロッコリーふりかけごはん・プリン

Kids plate with juice

※Limited tounder elementary school kides



## SIDE MENU

サイドメニュー

外はカリッと中はほっくり、  
ガーリックオイルでヤミツキ味に仕上げました。

グリル & バール特製  
フレンチフライ French fries ¥730

ケチャスマヨネーズ or  
スルーチーズソース



タコスミートの  
チーズ焼き ¥720

Grilled tacos meat with cheese



アングスビーフの  
サイコロステーキ ¥980

Angus beef diced steak



ガーリックトースト  
Garlic toast ¥500

# ALCOHOL DRINK

## BEER

キリン一番搾り (生) 500ml 中 ¥850  
KIRIN Draft Beer "ICHIBAN" 350ml 小 ¥600

✦  
羽田空港  
限定

スカイエール (生) 360ml ¥950  
Haneda Sky Ale Draft Beer

アサヒプレミアム熟撰 (瓶) ¥950  
Asahi Premium

アサヒドライゼロ (ノンアルコール) ¥650  
Asagu Dry Zero (ALC 0.00%)

## HIGHBALL

ハイボール -ブラックニッカ- ¥600  
Black Nikka Highball メガ ¥850

ジンジャーハイボール -ブラックニッカ- ¥600  
Ginger Highball メガ ¥850

コーラハイボール -ブラックニッカ- ¥600  
Coca-Cola Highball メガ ¥850

## UMESHU

紀州 ゆず梅酒 (ロック or ソーダ) ¥600  
Yuzu Umeshu ( on the rock or w/soda )

## SPARKLING WINE

フレシネ コルドン ネグロ ¥1,800  
(スパークリング) 200ml  
FREIXENET CORDON NEGRO ( Sparkling wine)

## RED WINE

キュヴェ・ミティーク グラス ¥950  
La Cuvée Mythique Rouge ボトル ¥5,000

ルイ・ベルナル  
コート・デュ・ローヌ グラス ¥950  
Louis Bernard Côtes du Rhône Rouge ボトル ¥5,000

ヴィーニャ・カサ・  
シルヴァコレクション グラス ¥650  
カベルネ・ソーヴィニヨン ボトル ¥3,000  
Vina casa Silva Coleccion Cabernet Sauvignon

## WHITE WINE

KWVクラシック  
コレクション グラス ¥650  
ソーヴィニヨン・ブラン ボトル ¥3,000  
KWV Classic Collection Suvignon Blanc

# SOFT DRINK

コーヒー (ホット・アイス) Coffee ( Hot or Iced ) ¥500

カフェラテ (ホット・アイス) Caffe latte ( Hot or Iced ) ¥550

紅茶 (ホット・アイス) Tea ( Hot or Iced ) ¥500

ウーロン茶 Oolong tea ¥500

コカ・コーラ Coca-Cola ¥500

ジンジャーエール Ginger ale ¥500

オレンジジュース Orange juice ¥500

アップルジュース Apple juice ¥500

## SIDE MENU

サイドメニュー



グリーンサラダ ¥680  
Green salad



ミックスナッツ ¥300  
Mixed nuts

## DESSERT

デザート

季節のシャーベット ¥350  
Seasonal sorbet ※内容はスタッフにお尋ねください

バニラアイス ¥350  
Vanilla ice cream

# WINE PAIRING

ハンバーグやステーキをより一層楽しんでいただくために、  
3種のソースに合うオススメのワインを選定しました。  
お食事とのペアリングをお楽しみください。

おすすめ | オニオンソース

## キュヴェ・ミティーク

La Cuvée Mythique Rouge

【品種】グルナッシュ、シラー、カリニャン  
【原産国】フランス(ラングドック)

ブラックチェリーやカシス、プラムなどの凝縮された香りが楽しい複雑味のあるワインには、玉ねぎの甘味と少しの苦みが特徴的なオニオンソースを。果実味がオニオンの甘味を引き立たせ、穏やかな酸味が後味を楽しませてくれます。



グラス ¥950 ボトル ¥5,000



おすすめ | デミグラスソース

## ルイ・ベルナル コート・デュ・ローヌ

Louis Bernard Côtes du Rhône Rouge

【品種】グルナッシュ、シラー  
【原産国】フランス(コートデュローヌ)

スパイスの香りを感じるグルナッシュやシラーをブレンドしたワインには、濃厚なバターやワインを使ったコクのあるデミグラスソースがよく合います。ソースの濃厚さをワインがさらに引き立たせてくれるため、旨味とコクを感じることができます。



グラス ¥950 ボトル ¥5,000



おすすめ | デミグラスソース

## ヴィーニャ・カサ・ シルヴァ コレクション カベルネ・ソーヴィニオン

Vina casa Silva Coleccion Cabernet Sauvignon

【品種】カベルネ・ソーヴィニオン  
【原産国】チリ

柔らかく上品な口当りに完熟した果実の香りが広がり、チョコレートやスパイスのニュアンスが感じられるカベルネ・ソーヴィニオンには、凝縮されたコクのあるデミグラスソースを合わせることで、適度な酸味が後味をまとめ、余韻が程よく楽しめます。



グラス ¥650 ボトル ¥3,000



おすすめ | 和風柚子おろしポン酢

## KWVクラシック・ コレクション ソーヴィニオン・ブラン

KWV Classic Collection Suvignon Blanc

【品種】ソーヴィニオン・ブラン  
【原産国】南アフリカ

ソーヴィニオン・ブランの華やかな香りとシャープな味わいは、ポン酢の酸味、大根おろしのさっぱり感でまとめた和風柚子おろしポン酢ソースとの相性が心地よく口の中でエレガントに感じます。特に和風ハンバーグの大葉との相性が良くより一層香りと味わいが楽しめます。



グラス ¥650 ボトル ¥3,000

