



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

¥4,480

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

¥2,280

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 ¥750 | 合い挽き ¥450

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

¥2,380

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

¥1,780

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

¥2,080

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**

和風柚子おろしポン酢

Japanese style hamburger steak (Yuzu ponzu sauce)

ライスまたはパン
w/ rice or bread

¥1,880

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

¥2,230

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



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

¥2,330

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

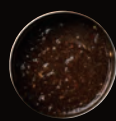
SET DRINK

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

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 & パール特製 フレンチフライ ¥750

French fries

ケチャップマヨネーズ 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



アンガスビーフの サイコロステーキ ¥1,280

Angus beef diced steak



ガーリックトースト Garlic toast ¥500



ソーセージ盛合せ Assorted sausage ¥880

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 Umesh (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 ¥800
Louis Bernard Côtes du Rhône Rouge ボトル ¥4,000

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 ¥780
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



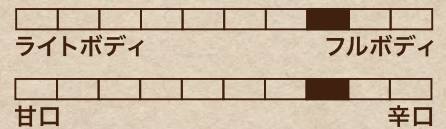
おすすめ | デミグラスソース

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 ¥800 ボトル ¥4,000



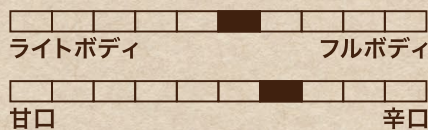
おすすめ | デミグラスソース

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



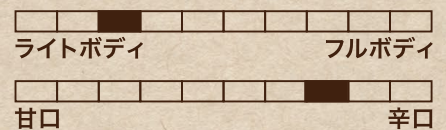
おすすめ 和風柚子おろしポン酢

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