

—極味—

Duroc Pork Loin Katsu Gozen, 150g

赤毛のデュロックローズかつ御膳

〔ひとくち甘味付き〕

150g  
1,723円(税込1,860円)

〔デュロック種とは〕

30年以上の長い年月をかけ

厳選された、希少な100%

純粋デュロック。

生ハムのような甘い旨みの

口溶けをお楽しみください。



Pork Chateaubriand Katsu Gozen  
特上ヒレのシャトーブリアン御膳  
〔ひとくち甘味付き〕

150g  
1,815円(税込1,960円)

〔シャトーブリアン〕  
希少なヒレの中でも  
さらに中心部を選んだ、  
特別なお肉。  
贅沢に、まずはお塩で  
やわらかな食感を  
お楽しみ下さい。



# 霸王樹の盛り合わせ

115g Pork Loin Katsu,  
30g Small Tenderloin Katsu

御膳 **黄金**

1,371円(税込1,480円)

・ロース115g  
・一口ヒレ 30g



Half Pork Loin Katsu, Large Prawn Katsu, 30g Small Tenderloin Katsu

御膳 **若葉**

1,463円(税込1,580円)

・半ロース・大海老  
・一口ヒレ 30g



115g Pork Loin Katsu,  
Large Prawn Katsu

御膳 **曙**

1,538円(税込1,660円)

・ロース115g  
・大海老



90g Pork Tenderloin Katsu,  
Large Prawn Katsu

御膳 **紅**

1,556円(税込1,680円)

・ヒレ90g  
・大海老



\*写真はイメージです。\*御膳にはご飯・キャベツ・お味噌汁・お漬物がつきます。

## OPTIONS 【オプション】

+186円  
(税込 200円)

### ドリンク

- オレンジジュース
- コーラ
- ジンジャーエール
- コーヒー (HOT or ICE)
- 烏龍茶



+186円  
(税込 200円)

### 甘味

- バニラアイス
- 抹茶アイス
- 季節のシャーベット



+213円  
(税込 230円)

### みぞれ

- 九条葱・大根おろし・グレープフルーツ・ポン酢のトッピングで、さっぱりとお召し上がりください。



+306円  
(税込 330円)

### ビール

- エビス生ビール (ハーフ)
- エビス黒ビール (ハーフ)



# 牛の贅沢御膳

牛肉と野菜を  
やさしいお出汁で煮立て、  
最後にポン酢でさっぱりと。



Broth Boiled Beef Gozen  
牛の出汁煮御膳

1,649円(税込1,780円)

国産の牛肉を  
贅沢に使用したお重。  
3種の薬味で味の変化も  
お楽しみください。



Grilled Beef Gozen  
牛のタレ焼き重  
牛の出汁焼き重

1,463円(税込1,580円)

自家製のすきだれで、  
牛肉の旨みをお楽しみ  
いただける贅沢な逸品。



Beef Sukiyaki Gozen  
牛のすき煮御膳

1,649円(税込1,780円)

- ◆ 御膳のご飯・お味噌汁はおかわり自由です。
- ◆ お重のキャベツ・お味噌汁はおかわり自由です。ご飯の大盛りは無料です。

\*写真はイメージです。\*御膳にはご飯・お味噌汁・お漬物がつきます。  
\*お重にはキャベツ・お味噌汁・お漬物がつきます。



### 【出汁のこだわり】

霸王樹では、コクと旨みが際立つ鰹の合わせ出汁を使用しておりますので、野菜・肉をより美味しくお召し上がりいただけます。素材本来の味を引き立てるやさしい味わいです。