

ONIQUE-S

9000

I

entrée

II

ONIQUE サラダ
特製和牛ドレッシング

III

和牛の刺身
サーロインのユッケ
和牛の振袖

IV

和牛碗

V

イチボの炭焼き
紀州備長炭仕上げ

- お肉の変更 -

シャトーブリアン 1650

VI

réparation

VII

和牛テール出汁の
しゃぶしゃぶとしゃぶスキ
自家製薬味・和卵

- メのお料理追加 -

雑炊 1300

和牛テール出汁の土鍋ご飯 2000

※和牛テール出汁の土鍋ご飯は炊き上がりまで
30分ほどお時間を頂戴いたします。

VIII

dernier

ONIQUE-W

12000

I

entrée

II

ONIQUE サラダ
特製和牛ドレッシング

III

和牛の刺身
サーロインのユッケ
和牛の振袖

IV

和牛碗

V

シャトーブリアンの炭焼き
紀州備長炭仕上げ

VI

réparation

VII

和牛テール出汁の
しゃぶしゃぶとしゃぶスキ
自家製葉味・和卵

VIII

和牛テール出汁の土鍋ご飯

IX

dernier

ONIQUE-T

15000

I

entrée

II

和牛のカルパッチョ

III

和牛の刺身

サーロインのユッケ

和牛の振袖

- Zabuton ver -

IV

和牛碗

V

和牛揚

VI

シャトーブリアンの炭焼き
紀州備長炭仕上げ

VII

réparation

VIII

和牛テール出汁の
しゃぶしゃぶとしゃぶスキ
自家製薬味・和卵
- ONIQUE-T ver -

IX

和牛テール出汁の土鍋ご飯

X

dernier

A la carte

アラカルトメニューは 21 時以降のご提供となります。

握り・刺身

厳選和牛を生肉でご提供いたします。
徹底した品質管理のもと、行政認可を得て
生肉提供を行っております。

ザブトンの握り	900
サーロインの握り	800
赤身肉の握り	700
サーロインのユッケ	3500
赤身肉のユッケ	2200

冷菜

ONIQUE サラダ	1500
ONIQUE セビーチェ	1000
牛ハツの炭火カルパッチョ	1700
和牛のカルパッチョ	3000

温菜・煮込み

和牛碗	1000
-----	------

※料理内容によっては、ご提供まで 30 分ほど
お時間を頂戴する場合がございます。

和牛出汁のポターージュ	800
和牛煮込みハンバーグ	2800

揚物

シャトーブリアンの天麩羅	3900
和牛メンチカツ	1700

炭焼き

厳選和牛を厚切りにして、
最高品質の紀州備長炭で焼き上げます。

イチボ	3500
シャトーブリアン	6500

しゃぶしゃぶ

特製和牛テール出汁のしゃぶしゃぶです。
特製の薬味、卵、お野菜が付きます。

イチボ	5500
カメノコ	5500
ミスジ	8700
ザブトン	8700

- お肉の追加 -

イチボ	2000
カメノコ	2000
ミスジ	3600
ザブトン	3600
お野菜	900

メの一品・デザート

和牛テール出汁の土鍋ご飯 ー山形県産つや姫ー	2000
---------------------------	------

※炊き上がりまで 30 分ほど
お時間を頂戴いたします。

土鍋で炊いた白ご飯 ー山形県産つや姫ー	900
------------------------	-----

※炊き上がりまで 30 分ほど
お時間を頂戴いたします。

ヌガーグラッセ ーメレンゲと生クリームのアイスー	800
-----------------------------	-----

当店は、認定生食用食肉取扱者等設置施設として、所轄保健所の認可を得て営業しております。

万全の管理を行っておりますが、食肉の生食は食中毒のリスクがございます。

お子様や、ご高齢の方、妊娠中の方、体調不良等で抵抗力の落ちている方は食肉の生食はお控え下さいませ。