

# FOOD & DRINK

# GRAND MENU





# MEAT & CHEESE

## ミート&チーズタワー

日~木限定

悪魔の心

120分制

# 食べ放題



バーベキューソース 粒マスタードソース

味変2種のソース付き

おひとり様

¥1,299

Melting!!

思わず動画を撮りたくなっちゃう!

とろ〜りチーズソースを  
目の前でおかけします!



スタッフおすすめ  
追加メニュー

追加メニューに  
ステーキとチーズを  
のせておいしさUP!



生ハムのごちそう  
グリーンサラダ

¥799



ポテトフライ

¥499



ガーリックライス

¥299

Notes!  
All you can eat

### 食べ放題の注意

お時間は120分制です。ラストオーダーは45分前です。

ワンフード+ワンドリンク+お通しをお願いいたします。

1度のオーダーは1皿迄、食べきりお皿交換制となります。

グループの人数様分のご注文をお願いしております。

追加の際は食べ終わってからのご注文をお願いいたします。  
食べ残しがないようお願いいたします。

追加のお肉は200gか500gをお選びください。

お肉、チーズはセットでも単体でも自由に追加できます。



この一皿で  
肉バルメニューが  
楽しめる!

# OUR GABURICO PLATE

Meat Bar!



GABURICO PLATE ~Assorted meat~  
GABURICO プレート~肉盛り合わせ~  
¥1,999

おすすめ!!

牛ハラミユッケに  
卵黄を絡めて!  
濃厚な卵黄と相性バッチリ

## YUKHOE



Broiled outside skirt meat yukhoe  
炙り牛ハラミユッケ ¥799



なごりのある  
旨みと  
さっぱりした味!

Jamon serrano  
熟成生ハム~ハモンセラノ~  
¥899

これだけは食べて欲しい  
おすすめメニュー！

# The top 10 おすすめTOP10 Nice choice!! recommendations



No.1

おすすめ No.1

Grilled beef skirt steak (150g)  
牛ハラミ肉のグリル (150g)

¥1,499

柔らかくて旨味たっぷりの牛ハラミ

Grilled Beef

No.2

おすすめ No.2

Pasta bolognese served with  
cream cheese  
粗挽き肉とクリームチーズの  
濃厚トマトパスタ

¥1,099

Bolognese



クリーンチーズとパスタ  
よく混ぜて  
濃厚&マイルド!

No.3

おすすめ No.3

Chicken skirt ajillo  
鶏ハラミの炭アヒージョ

¥899

アヒージョと一緒に！  
追加メニュー

Baguette  
バケット ¥299

アブリブリもコリコリも  
楽しめる希少部位



Ajillo

No.4

French fries  
アンチョビポテトフライ  
¥599

アンチョビポテトフライ

No.5

Lightly broiled salmon carpaccio  
炙りサーモンカルパッチョ ¥699

No.6

Green salad with prosciutto  
生ハムのごちそうグリーンサラダ  
¥799

No.7

Fried chicken  
鶏もも肉の唐揚げ ¥799

鶏もも肉の唐揚げ

No.8

Anchovies and cabbage with aglio olio  
アンチョビキャベツ  
〜アーリオオーリオ仕立て〜 ¥599

No.9

Garlic cheese dip  
ガーリックチーズディップ ¥599

No.10

Tiramisu with caramel cream sauce  
手作りティラミス  
花畑牧場の生キャラメルソース ¥599

スイーツで迷ったらこれ!!

柔らかくてジューシーなレアステーキ

Grilled beef skirt steak (150g)  
牛ハラミのグリル(150g)

Grilled!!



Grilled chicken steak  
レモンハーブグリルチキン  
ハーブが香る!



肉バルメニューと一緒に  
ミートフォンデュ

Cheese fondue sauce  
チーズフォンデュソース  
¥499


# Meat Bar 肉バルメニュー

Grilled beef skirt steak (150g)  
牛ハラミのグリル(150g)  
¥1,499

Grilled chicken steak  
レモンハーブグリルチキン  
¥899

Great spare ribs in garlic sauce  
とろ旨 スペアリブ~ガーリックソース~  
¥999

Sausages  
ソーセージ盛り合わせ  
¥999

 日本チーズ・フォンデュ協会監修の  
チーズフォンデュソースです。

チーズフォンデュを通じ、健康的で明るいライフスタイル  
の提案と愛と絆を確認し合える場としての「潤い」ある  
楽しい食卓を復活させることを目指している協会です。



骨つきだが、旨味が  
サイコー!

Great spare ribs in garlic sauce  
とろ旨 スペアリブ~ガーリックソース~



パリッとした  
歯ごたえが  
サイコー!

Sausages  
ソーセージ盛り合わせ

3 仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。写真はイメージです。価格は全て税別です。



ケチャップ

アンチョビマヨ



ハニーマスタード

ハジ味噌

French fries  
アンチョビポテトフライ ¥599

Fried chicken  
鶏もも肉の唐揚げ ¥799

熱々フライ  
**Fried**

ソース2種付き!

*Chicken* Ajillo  
アヒージョ

柔らかく濃厚な味の鶏ハラミの炭焼き風味アヒージョと定番の熱々ガーリックオイルが香る海老アヒージョ。是非バケットと合わせてお召し上がりください!

*Shrimp*



アヒージョと一緒に!  
追加メニュー

Baguette  
バケット ¥299

Chicken skirt ajillo  
鶏ハラミの炭アヒージョ ¥899

Shrimp ajillo  
海老のアヒージョ ¥999



Burrata  
生モッツアレラチーズ~ブラータ~  
¥1,299

熟成した旨味と  
広がりある余韻が  
楽しめる生ハム

濃厚  
クリームたっぷり  
濃厚リッチなモッツアレラ

# Special TAPAS

スペシャルタパス



Jamon serrano  
熟成生ハム~ハモンセラノー~  
¥899

# Carpaccio

カルパッチョ

香ばしい香りのサーモンを  
特製ソースで

Lightly broiled salmon carpaccio  
炙りサーモンカルパッチョ ¥699



さっぱりした鶏ハムに  
香り高いトリュフオイルが合う!

Uncured chicken ham carpaccio~with black truffle oil~  
鶏生ハムのカルパッチョ~黒トリュフオイル~ ¥699



淡雪のようなチーズと  
カーリック風味がアクセント

Flame-roasted beef carpaccio  
淡雪チーズの炙り牛カルパッチョ ¥799

# Salad

サラダ

ロメインレタス半分をれごと焼きました  
温玉と絡めてどうぞ!

生ハムたっぷり!  
ボリューム満点なサラダ



Grilled romaine lettuce salad with cheese  
焼きロメインチーズサラダ ¥999



Green salad with prosciutto  
生ハムのごちそうグリーンサラダ ¥799

# タパスで乾杯

色々なものを少しずつ  
シェアして楽しんで!!

## Original

# TAPAS

おつまみ & タパス



Crispy cheese galette  
クリスピーチーズガレット ¥499



Marinated tomato with garlic flavor  
冷やしトマトのガーリックマリネ ¥499



Salty sesame cabbage  
こく旨塩ダレ胡麻キャベツ ¥399



Anchovies and cabbage  
with aglio olio  
アンチョビキャベツ  
～アーリオオーリオ仕立て～ ¥599



Edamame  
おつまみ枝豆 ¥499

Fried pasta seasoned with lemon & basil  
レモン&バジル風味の揚げパスタ ¥499



Cucumber pickles  
with salted kelp  
塩昆布たたききゅうり ¥499



Japanese omelet with mentaiko  
明太厚焼き玉子 ¥599



Garlic cheese dip  
ガーリックチーズディップ ¥599



Chikuwa isobe age  
ちくわの磯辺揚げ ¥399



Marinara and mozzarella caprese  
トマトのマリネと  
モッツァレラチーズのカプレーゼ ¥799

# Hot Pot

## 自慢の鍋

ご注文は2人前より承ります。  
写真は2人前です。  
Minimum order of two.

カマンベールチーズを  
贅沢に塊で  
使いました!



Camembert cheese and tomato hot pot

カマンベールチーズのトマト鍋

カマンベールチーズのコクで美味しいスープに。  
シメにはチーズリゾットがおすすめ!!

1人前 ¥1,399

女子人気No.1!



Beef tripe and tomato hot pot

博多 フレッシュトマトとチーズの  
こがし醤油もつ鍋

さっぱりトマトとチーズのコクで、もつがまろやかに食べられます。

1人前 ¥1,099



Beef tripe hot pot

博多 こがし醤油もつ鍋

プリプリの新鮮もつの旨味◎  
こがし醤油が香るこうばいスープでさらに美味しく!

1人前 ¥999



Chicken meat ball hot pot

濃厚コラーゲン! 大山鶏つくね白湯鍋

コラーゲンたっぷりのスープでつくねの旨味が味わえる。

1人前 ¥1,099

シメに  
どうぞ!

Udon  
讃岐うどんセット ¥299



Cheese risotto  
チーズリゾット ¥299

Rice Porridge  
雑炊セット ¥299



Pasta with mentaiko  
たっぷり明太子パスタ  
¥999



Rice porridge topped with egg  
濃厚鶏白湯! 月見雑炊 ¥599

もの  
**Pasta & Rice**  
飯・麺



Cheese risotto  
ハイジのスキレットチーズリゾット  
¥899



Pasta bolognese served with cream cheese  
粗挽き肉とクリームチーズの濃厚トマトパスタ  
¥1,099



花畑牧場カフェ  
& スイーツ!  
Tiramisu with  
caramel cream sauce  
手作りティラミス  
花畑牧場の生キャラメルソース  
¥599



Vanilla ice cream  
バニラアイス  
¥299



Chiffon cake with whipped cream  
たっぷりクリームふわふわシフォンケーキ  
¥699

 Dear Customers 

お客様へ

お1名様1品以上のオーダーを頂いております  
また別途お通し代400円(税別)を頂いております。

We have a 400 yen cover charge (plus tax) per guest,  
which includes a small appetizer of the chef's choice.

(Tipping is not necessary.)

We ask that each guest order at least one food and one drink, please.

