

牛若家 お昼のお肉

ご飯大盛無料



鉄板ステーキホルモンランチ

(鉄板肉・ご飯・お味噌汁・日替わり小鉢・お漬物)

¥1,000

鉄板ホルモンランチ ¥1,000

(鉄板肉・ご飯・お味噌汁・日替わり小鉢・お漬物)

ホルモン 1.5倍 + ¥500



鉄板ステーキランチ ¥1,800

(鉄板肉・ご飯・お味噌汁・日替わり小鉢・お漬物)

ステーキ 1.5倍 + ¥700



“メガ”鉄板 ¥2,400

ステーキホルモンランチ

(鉄板肉・ご飯・お味噌汁・日替わり小鉢・お漬物)



ランチドリンク

ウーロン茶 ¥200

オレンジジュース ¥200

ランチ生ビール (グラス) ¥600
アサヒスーパードライ

緑茶 ¥200

ユカ・コーラ ¥200

ランチ生ビール (グラス小) ¥400
アサヒスーパードライ

※表示価格は全て税込です

お食事

牛若家のおまかせコース 全 10 品 (メインのすき焼き + 逸品が 8 品が含まれております)

1990 年創業の精肉店牛若家がお届けする、おまかせコース。

淡路ビーフ A5 リブロースを使用した“名物”の鉄板すき焼きを含めた至極の肉割烹コースとなっております。

※入荷状況や季節に応じてコース内容は多少変更になります

8,800 円

特選すき焼き肉 (淡路ビーフ A5 リブロース) 1 枚 100g +1,700 円

特選 すき焼きコース 全 8 品 (メインのすきやき + 逸品が 6 品が含まれております)

1990 年創業の精肉店牛若家がお届けする、すき焼きコース。

厳選した淡路島和牛を使用した“名物”の鉄板すき焼きを含めた肉割烹コースとなっております。

※入荷状況や季節に応じてコース内容は多少変更になります

6,600 円

すき焼き肉グレードアップ (淡路ビーフ A5 リブロース) に変更 +1,500 円

特選 ステーキコース 全 8 品 (メインのステーキ + 逸品が 6 品が含まれております)

1990 年創業の精肉店牛若家がお届けする、ステーキコース。

厳選した淡路島和牛を使用したステーキを含めた肉割烹コースとなっております。

※入荷状況や季節に応じてコース内容は多少変更になります

6,600 円

ステーキ肉グレードアップ (淡路ビーフ A5 リブロース) に変更 +1,500 円

特上 すき焼きコース 全 5 品 (メインのすき焼き + 逸品が 3 品が含まれております)

1990 年創業の精肉店牛若家がお届けする、鉄板すき焼きコース。

厳選した淡路島和牛を使用した“名物”の鉄板すき焼きを含めたコースとなっております。

※入荷状況や季節に応じてコース内容は多少変更になります

4,400 円

すき焼き肉グレードアップ (淡路ビーフ A5 リブロース) に変更 +1,500 円

特上 ステーキコース 全 5 品 (メインのステーキ + 逸品が 3 品が含まれております)

1990 年創業の精肉店牛若家がお届けする、ステーキコース。

厳選した淡路島和牛を使用したステーキを含めたコースとなっております。

※入荷状況や季節に応じてコース内容は多少変更になります

4,400 円

ステーキ肉グレードアップ (淡路ビーフ A5 リブロース) に変更 +1,500 円

特上 すき焼き

1990 年創業の精肉店牛若家がお届けするすき焼き。厳選した和牛を使用しております。

2,900 円

特上 ステーキ

1990 年創業の精肉店牛若家がお届けするステーキ。厳選した和牛を使用しております。

2,900 円

生ビール

アサヒ スーパードライ 700 円

瓶ビール

アサヒ スーパードライ (中) 750 円

クラフトビール (あわぢびーる) 850 円

※日替わりでおすすめの淡路ビールをご提供いたします

ノンアルコールビール

アサヒ ドライゼロ (小) 600 円

サワー

あられしレモンサワー 700 円

生すだちサワー 800 円

お茶割り

黒烏龍茶ハイ 650 円

ウーロンハイ 600 円

緑茶ハイ 600 円

ウイスキー

イチローズモルト ハイボール 800 円 グラス 800 円 ボトル 12,000 円

知多 ハイボール 900 円 グラス 900 円 ボトル 14,000 円

宮城峡 ハイボール 900 円 グラス 900 円 ボトル 14,000 円

白州 ハイボール 1,500 円 グラス 1,500 円

竹鶴 ハイボール 1,650 円 グラス 1,650 円

山崎 ハイボール 1,800 円 グラス 1,800 円

響 ハイボール 1,800 円 グラス 1,800 円

※ソーダ割りセット 1,000 円

赤ワイン

ノヴァス ピノ ノワール カサブランカ ヴァレー (チリ) ボディ：ミディアム

産地：ヴァレ・カサブランカ

品種：ピノノワール

凝縮感のあるイチゴやブラックカレントの果実の香りと、土壌、かすかな花の香りが感じられます。口に含むと、みずみずしく滑らかなタンニン、複雑味、酸味などがバランスよく感じられ、心地よい果実が後味に広がります。

グラス 850 円 ボトル 5,000 円

トーレス アルトス イベリコス クリアンサ (スペイン) ボディ：フルボディ

産地：リオハ

品種：テンブラニーリョ

凝縮感がありながら、丸みのある味わいとアクセントのオーク樽由来のスパイスのニュアンスが心地よく、全ての要素が調和した上質な雰囲気を感じます。スパイシーなニュアンスがお肉の旨みや脂と絶妙なハーモニーを生み出します。

グラス 850 円 ボトル 5,000 円

ピエール リュルトン ボルドー ルージュ (フランス) ボディ：フルボディ

産地：ボルドー

品種：メルロ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン

シャトー・ディクム、シャトー・シュヴァル・ブランを手掛ける巨匠が本気で取り組む贅沢なカジュアル・ボルドー。チェリーやブラックベリー豊かな香りにトーストやバニラのニュアンス。質の良い、充実したタンニンが口の中で広がり、果実の風味が余韻に続きます。

グラス 850 円 ボトル 5,000 円

カルピネート キャンティ クラシコ (イタリア) ボディ：ミディアム

産地：トスカーナ

品種：サンジョヴェーゼ、カナイオーロ他

鮮やかなルビーレッドの色合い。赤い果実のアロマとスマイレの花のような、強くはっきりとした香りが感じられます。口当たりは柔らかく、深みがありふくよか。しっかりとした骨格が感じられます。

グラス 1,200 円 ボトル 7,000 円

ダレッサンドロ ロッソ トスカーナ IGT (イタリア) ボディ：フルボディ

産地：トスカーナ

品種：シラー

果実の持つ素直なコクと、広がり、口当たりの良さを表現。1997～2002年にかけて植樹したシラーを使用。その中でも最も若いブドウを用いている。

グラス 1,200 円 ボトル 7,000 円

赤ワイン

イナマ カルメネール ビウ ヴェネトロツ (イタリア) ボディ：フルボディ

産地：ヴェネト コッリ・ベリチ

品種：カルメネーレ、メルロー

青紫がかった濃い赤色。ベリーやカカオ、黒コショウなどの香り。
フレッシュな酸と柔らかいタンニンのバランスが取れた味わい。

グラス 1,200 円 ボトル 7,000 円

カレラ セントラルコースト ピノノワール

ジョシュージェンセンセレクション (アメリカ) ボディ：ミディアム

産地：カリフォルニア

品種：ピノノワール

カリフォルニアのロマネコンティ。スマイル、ダークベリー、スパイスの深いアロマが香り、ジューシーな黒スグリ、プラムの果実味に、ジビエの野性的なニュアンス。程良い樽香が心地よく、深みある味わいのピノ・ノワールに仕上がっています。

ボトル 10,000 円

シャトー ラブランド ルージュレゼルヴ カベルネフラン (フランス)

産地：ボルドー フロンサック ボディ：フルボディ

品種：カベルネフラン

単一品種の個性を表現して造るシャトー ラブランドの最上級品。しっかりと濃い赤色、樽からの心地よいトーストの香り、カシスやブラックベリーなど黒い果実の豊かなアロマにシナモンを思わせる甘いスパイスの要素が混ざります。程よいボディがあり、タンニンはこなれていて調和のとれたフィニッシュです。

ボトル 10,000 円

アランプリュモン CHモンテュス (フランス) ボディ：フルボディ

産地：フランス南西地方

品種：タナ、カベルネ ソーヴィニヨン

トムクルーズも愛した伝説のワイン！シャトー・モンテュス。非常に濃厚で力に満ち、まろやかで滑らかな味わいのワインとなります。ブラックベリー、プラムの凝縮感にスパイスの香りが豊かに広がり、緻密で芳醇なタンニンが、上品に感じられます。

ボトル 10,000 円

白ワイン

ラングツインズ ワイナリー ジェンファイブ シャルドネ (アメリカ) 辛口

産地：セントラルヴァレーローダイ

品種：シャルドネ グラス 850 円 ボトル 5,000 円

洋ナシ、桃、パイナップルやマンゴーの香りとバター、トースト、バニラの香りを感じます。味わいは丸みがありクリーミー。オークのニュアンス、心地よいミネラル感と酸味、長い余韻が楽しめます。

グラス 850 円 ボトル 5,000 円

ピエール リュルトン ボルドー ブラン (フランス) 辛口

産地：ボルドー

品種：ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン グラス 850 円 ボトル 5,000 円

シャトー・ディケム、シャトー・シュヴァル・ブランを手掛ける巨匠が本気で取り組む贅沢なカジュアル・ボルドー。レモンやツゲ、ライチやマンゴーの風味が華やかに広がり、口に含むとなめらかなテクスチャー。上質な酸とまろやかなボディには名門の質練と気品を感じる余韻には、柑橘の爽やかさ、ハチミツや白胡椒のニュアンスが心地良く広がる。

グラス 850 円 ボトル 5,000 円

コフェレ ソアーヴェ クラシコ D.O.C. アルザリ (イタリア) 辛口

産地：ヴェネト

品種：ガルガーネガ

60% はすぐに発酵、残りの 40% 陰干し。ステンレス発酵後、大樽で 10 ヶ月熟成、瓶熟 2 ヶ月。MLF あり。ピオロジック認証取得済。ソアーヴェクラシコのスペシャリスト「コフェレ」の上級ソアーヴェクラシコ「アルザリ」アパッシメントのブドウと樽熟成によるやわらかさとエレガントな旨味。

グラス 1,200 円 ボトル 7,000 円

トリンバック リースリング レゼルヴ(フランス) 辛口

産地：アルザス

品種：リースリング グラス

アルザスの生産者で唯一、フランスのミシュラン4ツ星レストラン全てで採用されている、名門ワイナリー。上品な果実味と伸びやかな酸を備えたエレガントな白ワイン。

グラス 1,200 円 ボトル 7,000 円

J モロー シャブリ (フランス) 辛口

産地：シャブリ

品種：シャルドネ

シャブリ地区の石灰質土壌の特性とシャルドネ種の果実味をステンレスタンク発酵によって十分に引き出し、果実の風味豊かで切れのよい酸味を持つワインに仕上げています。J.モロー社を代表するシャブリです。

ボトル 10,000 円

ディアバーク シャルドネ サンタ マリア・ヴァレー (アメリカ) 辛口

産地：カリフォルニア サンタバーバラ

品種：シャルドネ

柑橘果実や熟したマンゴーのアロマを放ち、レモンや熟した柑橘類、ナッツのフレーバーと心地よい樽のニュアンスを持ちます。引き締まった酸とふくよかな口当たりのバランスが見事です。

ボトル 10,000 円

シャンパン / スパークリング

ドメヌ・ジ・ロレンス

クレマン・ド・リムール・クロ・デ・ドモワゼル (フランス) 辛口

産地：ラングドック ルーシヨンリムー

品種：シャルドネ、シュナン、ピノ・ノワール

ドメヌ・ジ・ロレンスが造る、ミレジムのブリュット。
第一搾汁のみを使用し、厳選したキュヴェのみで造られる
拘りのクレマンです。泡立ちがきめ細かく、余韻に深
みがあります。

グラス 1,000 円 ボトル 6,000 円

シャルルドカザノーブブリュットNV(フランス) 辛口

産地：シャンパーニュ

品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ

フランス国内2位、世界8位のブランド力。輝きのある
麦わら色にきめ細やかな泡立ち。シトラス、熟した赤い
果実とトーストの香り。2014 ANA ビジネスクラス採用。

ボトル 10,000 円

ソフトドリンク

コカ・コーラ	500 円
ジンジャーエール	500 円
オレンジジュース	500 円
ウーロン茶	500 円
黒烏龍茶	550 円
緑茶	500 円