

LUNCH SET MENU

11:00 - 15:00 [L.O.14:30]

*ランチの席利用は60分になります (L.O.45分)

*Lunch seating is limited to 60 minutes (last order at 45 minutes)

Free Flow Option ランチセットをご注文の方 飲み放題をつくれます

+¥500 フリーフロー60分 (L.O.45分)
(¥550) All-You-Can-Drink[60 min, Last Order 45 min]

（ 黒烏龍茶、アイスジャスミンティー、クラシックアールグレイ、トロピカル
アイ스티ー、ローズヒップピーチティー、まろやかリンゴ酢、あまおう、
白桃、ざくろミックス、柚子はちみつ の中からご自由にお飲みください ）

Pork Steak Set ポークステーキセット

付け合わせにはフライドポテトが付きます
Served with French fries on the side.



女性・少食の方におすすめ！
日和山 [200g]
Hiyoriyama 200g

カナダ産豚 Canadian Pork	¥1,199 (¥1,318)
大麦芽仕上三元豚 Barley-Fed Sangenton Pork	¥1,499 (¥1,648)
ホエイ豚 Whey-fed pork	¥1,799 (¥1,978)

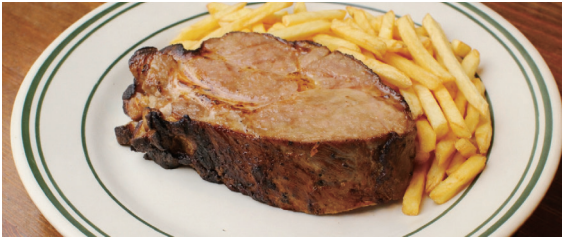


男性におすすめ！
雲取山 [350g]
Kumotoriyama 350g

カナダ産豚 Canadian Pork	¥1,699 (¥1,868)
大麦芽仕上三元豚 Barley-Fed Sangenton Pork	¥2,099 (¥2,308)
ホエイ豚 Whey-fed pork	¥2,799 (¥3,078)

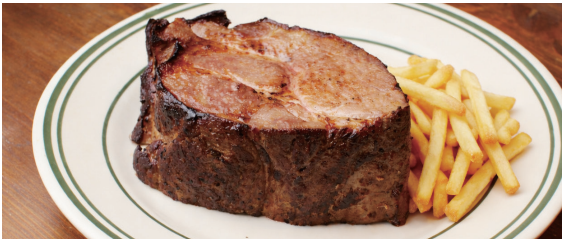
Set Menu ライス・バケット (食べ放題) + サラダ

ライス・バケット (食べ放題) + サラダ
Rice & Baguette (All-you-can-eat) with Salad



お1人分の一般サイズ
高尾山 [270g]
Takaosan 270g

カナダ産豚 Canadian Pork	¥1,399 (¥1,538)
大麦芽仕上三元豚 Barley-Fed Sangenton Pork	¥1,699 (¥1,868)
ホエイ豚 Whey-fed pork	¥2,999 (¥3,298)



沢山食べたい方におすすめ！
富士山[450g]
Fujisan 450g

カナダ産豚 Canadian Pork	¥1,999 (¥2,198)
大麦芽仕上三元豚 Barley-Fed Sangenton Pork	¥2,499 (¥2,748)
ホエイ豚 Whey-fed pork	¥3,299 (¥3,628)

Fillet Steak Set フィレステーキセット

大麦芽仕上三元豚使用

フィレステーキセット[150g]¥1,899
Domestic fillet steak (¥2,088)

日和山[200g] & フィレステーキセット[150g] ¥2,599
Hiyoriyama [200g] & Domestic Fillet Steak Set [150g] (¥2,858)

高尾山[270g] & フィレステーキセット[150g] ¥2,899
Takaosan [270g] & Domestic Fillet Steak Set [150g] (¥3,188)

雲取山[350g] & フィレステーキセット[150g] ¥3,199
Kumotoriyama [350g] & Domestic Fillet Steak Set [150g] (¥3,518)

富士山[450g] & フィレステーキセット[150g] ¥3,499
Fujisan [450g] & Domestic Fillet Steak Set [150g] (¥3,848)

Sides

付け合わせの変更

マッシュポテト&クリームスピナッチ¥200
Mashed Potatoes & Creamed Spinach (¥220)

*ステーキのグラムは焼成前のグラムになります。*料理写真は全てイメージになります
*The steak weight is measured before cooking. *All food photos are for illustrative purposes only.

Sandwich Set サンドイッチセット

付け合わせにはフライドポテトが付きます
Served with French fries on the side.

ポークメルトセット ¥1,100
Pork Melt Set (¥1,210)

低温調理で柔らかく仕上げたポークにチーズを重ね、香ばしく焼き上げた贅沢サンド。
とろける旨みが口いっぱいに広がります。

厚切りポークカツサンドセット ¥1,500
Thick-Cut Pork Cutlet Sandwich Set (¥1,650)

低温調理で柔らかく仕上げた厚切りポークカツ150gをサンド。
サクッとした衣とジューシーな旨みが調和する食べ応え抜群の一品。

Rice Plates Set ライスプレートセット

ハヤシライスセット ¥1,350
Hayashi Rice Set (¥1,485)

じっくり煮込んで肉の旨みが溶け込んだ特製ハヤシライス。

ステーキ丼セット [200g] ¥1,300
Mallory Rice Set (¥1,430)

にんにくの香りをしっかり効かせ、ゴロゴロと豪快にカットしたポークステーキをのせた、
食べ応え抜群の一皿です。

肉増量 100g税別¥300 (税込¥330) ※500gまで増量可能

For Kids お子様メニュー

キッズプレート ¥950
Kids Plate (¥1,045)

コロコロステーキ、ミートソースパスタ、ポテトサラダ、バニラアイス

Topping トッピング 全て30gになります

マッシュポテト Mashed Potatoes	¥250 (¥275)	黒トリュフバター Black Truffle Butter	¥200 (¥220)
クリームスピナッチ Cream Spinach	¥250 (¥275)	うめしそ Plum & Shiso	¥200 (¥220)
温玉 Soft-Boiled Egg	¥200 (¥220)	ガリ Pickled Ginger	¥200 (¥220)
目玉焼き Fried Egg	¥200 (¥220)	キムチ Kimuchi	¥50 (¥55)
オニオンリング Onion Rings	¥200 (¥220)	カットレモン Cut Lemon	¥50 (¥55)

Condiment 調味料

おろしポン酢 Ponzu & Daikon	¥50 (¥55)	トマトニンニク Tomato Garlic	¥100 (¥110)
マヨネーズ Mayonnaise	¥50 (¥55)	とんてきソース Tonteki Sauce	¥100 (¥110)
トマトケチャップ Tomato Ketchup	¥50 (¥55)	ガーリックソース Garlic Sauce	¥100 (¥110)

RICE +¥100 (¥110) ガーリックライスに変更

BAGUETTE +¥200 (¥220) ガーリックトーストに変更

SALAD +¥300 (¥330) シーザーサラダに変更



Pork Steak Set

ポークステーキセット

付け合わせにはフライドポテトが付きます
Served with French fries on the side.

Set Menu

ライス・バゲット(食べ放題) + サラダ + スープ + ドリンクフリーフロー60分付(L.O.45分)
Rice & Baguette (All-you-can-eat) + Salad + Soup + 60 min Drink Free Flow Included (L.O. 45 min)



女性・少食の方におすすめ！
日和山セット
[200g]
Hiyoriyama Set 200g

カナダ産豚 Canadian Pork	¥2,199 (¥2,418)
乳糖発酵 大麦仕上三元豚 Barley-Fed Sangenton Pork	¥2,499 (¥2,748)
乳糖発酵 ホエイ豚 Whey-fed pork	¥2,999 (¥3,298)



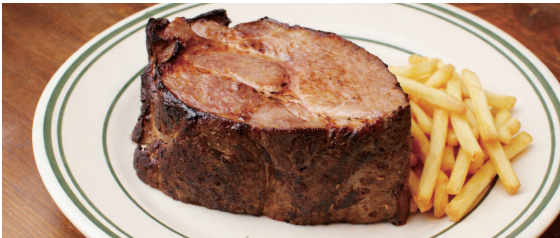
男性におすすめ！
雲取山セット
[350g]
Kumotoriyama Set 350g

カナダ産豚 Canadian Pork	¥2,699 (¥2,968)
乳糖発酵 大麦仕上三元豚 Barley-Fed Sangenton Pork	¥3,099 (¥3,408)
乳糖発酵 ホエイ豚 Whey-fed pork	¥3,599 (¥3,958)



お1人分の一般サイズ
高尾山セット
[270g]
Takaosan Set 270g

カナダ産豚 Canadian Pork	¥2,399 (¥2,638)
乳糖発酵 大麦仕上三元豚 Barley-Fed Sangenton Pork	¥2,699 (¥2,968)
乳糖発酵 ホエイ豚 Whey-fed pork	¥3,099 (¥3,408)



沢山食べたい方におすすめ！
富士山セット
[450g]
Fujisan Set 450g

カナダ産豚 Canadian Pork	¥2,999 (¥3,298)
乳糖発酵 大麦仕上三元豚 Barley-Fed Sangenton Pork	¥3,499 (¥3,848)
乳糖発酵 ホエイ豚 Whey-fed pork	¥4,199 (¥4,618)

Fillet Steak Set

フィレステーキセット

大麦仕上三元豚使用

フィレステーキセット[150g] ¥2,799
Fillet steak Set [150g] (¥3,078)

日和山[200g] & フィレステーキセット[150g] ¥3,499
Hiyoriyama [200g] & Fillet Steak Set [150g] (¥3,848)

高尾山[270g] & フィレステーキセット[150g] ¥3,799
Takaosan [270g] & Fillet Steak Set [150g] (¥4,178)

Free Flow Option

+¥500
(¥550)

プレミアムフリーフロー60分(L.O.45分)に変更
Upgrade to Premium Free Flow 60min(L.O. 45min).

プレミアムフリーフローは生ビール含む全てのドリンク対象
※ドリンクメニューは別紙参照

Sides

付け合わせの変更

マッシュポテト&クリームスピナッチ¥300
Mashed Potatoes & Creamed Spinach (¥330)

*ディナーの席利用は60分になります(L.O.45分)
*Dinner seating is limited to 60 minutes (last order at 45 minutes).

Sandwich Set

サンドイッチセット

付け合わせにはフライドポテトが付きます
Served with French fries on the side.

ポークメルトセット ¥2,090
Pork Melt Set (¥2,299)

低温調理で柔らかく仕上げたポークにチーズを重ね、香ばしく焼き上げた贅沢サンド。
とろける旨みが口いっぱいに広がります。

厚切りポークカツサンドセット ¥2,190
Thick-Cut Pork Cutlet Sandwich Set (¥2,409)

低温調理で柔らかく仕上げた厚切りポークカツ150gをサンド。
サクとした衣とジューシーな旨みが調和する食べ応え抜群の一品。

Rice Plates Set

ライスプレートセット

ハヤシライスセット ¥1,899
Hayashi Rice Set (¥2,088)

じっくり煮込んで肉の旨みが溶け込んだ特製ハヤシライス。

ステーキ丼セット [200g] ¥1,800
Steak Rice Bowl Set 200g (¥1,980)

にんにくの香りをしっかり効かせ、カットしたポークステーキをのせた食べ応え抜群の一品。

肉増量 100g ¥300(¥330) ※500gまで増量可能

For Kids

お子様メニュー

キッズプレート ¥950
Kids Plate (¥1,045)

コロコロステーキ、ミートソースパスタ、ポテトサラダ、バニラアイス

Topping

トッピング 全て30gになります

キムチ Kimuchi	¥50 (¥55)	黒トリュフバター Black Truffle Butter	¥200 (¥220)
カットレモン Cut Lemon	¥50 (¥55)	うめしそ Plum & Shiso	¥200 (¥220)
温玉 Soft-Boiled Egg	¥200 (¥220)	ガリ Pickled Ginger	¥200 (¥220)
目玉焼き Fried Egg	¥200 (¥220)	マッシュポテト Mashed Potatoes	¥250 (¥275)
オニオンリング Onion Rings	¥200 (¥220)	クリームスピナッチ Cream Spinach	¥250 (¥275)

RICE

+¥100(¥110)

ガーリックライスに変更

SALAD

+¥300(¥330)

シーザーサラダに変更

BAGUETTE

+¥200(¥220)

ガーリックトーストに変更

+¥400(¥440)

マロリーサラダに変更

Set Menu

サラダ + スープ + ドリンクフリーフロー60分付(L.O.45分)
Salad + Soup + 60 min Drink Free Flow Included (L.O. 45 min)



ポークメルト



厚切りポークカツサンド



ハヤシライス



ステーキ丼 200g

CONDIMENT ~調味料~

おろしポン酢
Ponzu & Daikon

¥50
(¥55)

マヨネーズ
Mayonnaise

¥50
(¥55)

トマトケチャップ
Tomato Ketchup

¥50
(¥55)

トマトニンニク
Tomato Garlic

¥100
(¥110)

とんてきソース
Tonteki Sauce

¥100
(¥110)

ガーリックソース
Garlic Sauce

¥100
(¥110)



COURSE MENU

コースメニュー

平日 17:00 - 22:00 [L.O.21:30]

*時期により、仕入れ状況に応じて内容が変更となる場合がございます。
* Menu contents are subject to change based on seasonal availability.

Standard Course

スタンダードコース

全7品 **¥2,399**(¥2,638)
*2名様よりご注文可能

グリーンサラダ
Green Salad

本日のスープ
Soup

アンチョビポテト
Anchovy Potato

ポークステーキ (カナダ産豚)
Pork Steak

+¥300 (¥330) 大麦仕上三元豚に変更
+¥1,300 (¥1,430) 林SPFに変更

*メインのお肉は塊肉でご提供いたします
*お1名様あたり200g

ライス・バケット
Rice or Baguette

本日のデザート
Petit Ice Cream

Mallory Course

マロリーコース

全7品 **¥3,199**(¥3,518)
*2名様よりご注文可能

シーザーサラダ
Caesar Salad

コーンスープ
Corn Soup

スモークサーモンのポテトクリーム
Smoked Salmon Creamed Potatoes

ポークステーキ (カナダ産豚)
Pork Steak

+¥300 (¥330) 大麦仕上三元豚に変更
+¥1,300 (¥1,430) 林SPFに変更

*メインのお肉は塊肉でご提供いたします
*お1名様あたり200g

ライス・バケット
Rice or Baguette

自家製デザート
Homemade Dessert

Special Course

スペシャルコース

全9品 **¥4,699**(¥5,168)
*2名様よりご注文可能

前菜3種盛り合わせ
Assorted appetizer platter (3 kinds)

マロリーサラダ
Mallory Salad

オニオンスープ
Onion Soup

サーモンミキュイ
Salmon mi-cuit

マッシュポテト&クリームスピナッチ
Mashed Potatoes & Creamed Spinach

ポークステーキ (カナダ産豚)
Pork Steak

+¥300 (¥330) 大麦仕上三元豚に変更
+¥1,300 (¥1,430) 林SPFに変更

*メインのお肉は塊肉でご提供いたします
*お1名様あたり200g

ライス・バケット
Rice or Baguette

自家製デザート
Homemade Dessert

OPTION

肉の増量100g毎	カナダ産豚	税別 ¥300 (税込¥330)
	大麦仕上三元豚	税別 ¥350 (税込¥385)
	林SPF	税別 ¥700 (税込¥770)

RICE

税別 **+¥100** (税込¥110) ガーリックライスに変更
[山盛り+税別¥200 (税込¥220) / ヒマラヤ盛り+税別¥400 (税込¥440)]

BAGUETTE

税別 **+¥200** (税込¥220) ガーリックトーストに変更

Free Flow Option

+¥1,250
(¥1,375)

フリーフロー60分 (L.O.45分) (セットメニューに飲み放題を追加 ※ドリンクメニュー別紙)
All-You-Can-Drink(60 min, Last Order 45 min)

*ステーキのグラムは焼成前のグラムになります。
* The steak weight is measured before cooking.

PARTY PLAN

大皿パーティプラン

11:00 - 22:00 [L.O.21:30]

*4名様からご利用可能。

* Available for groups of 4 or more.

*+500円(税込550円)で各パーティプランにデザート追加できます。

* You can add dessert to each party plan for an additional ¥500 (¥550 including tax).

税抜¥4,400 (税込¥4,840) 席利用[90分] 飲み放題[60分] Appetizer 前菜3種盛り合わせ Assortment of 3 appetizers . Salad グリーンサラダ Green Salad . Hot Appetizer フリット盛合せ Assorted Fried Food . Main マロリーステーキサンド Mallory Steak Sandwich	税抜¥5,500 (税込¥6,050) 席利用[90分] 飲み放題[60分] Appetizer 前菜4種盛り合わせ Assortment of 4 appetizers . Salad シーザーサラダ Caesar Salad . Hot Appetizer フリット盛合せ Assorted Fried Food . Main マッターホルン700g(4名様) Matterhorn 700g ※1名増えるごとに+180g +180g for each additional person. . Closing Dish ガーリックライス Garlic Rice	税抜¥6,600 (税込¥7,260) 席利用[120分] 飲み放題[90分] Appetizer 前菜5種盛り合わせ Assortment of 5 appetizers . Salad マロリーサラダ MALLORY Salad . Hot Appetizer アンチョビポテト Anchovy Potato カキグラタン Oyster Gratin 揚げニョッキのクリーム煮 Creamy fried gnocchi . Main マッターホルン700g(4名様) Matterhorn 700g ※1名増えるごとに+180g +180g for each additional person. . Closing Dish ガーリックライス Garlic Rice
---	--	---

*時期により、仕入れ状況に応じて内容が変更となる場合がございます。

* Menu contents are subject to change based on seasonal availability.

FREE FLOW

Drinks

飲み放題メニュー

Alcohol アルコール 5種

- ・ウイスキー
- ・焼酎
- ・ジン
- ・カシス
- ・ピーチ

Soft Drink ソフトドリンク 3種

- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース
- ・黒烏龍茶

+¥500 (¥550)

PREMIUM FREE-FLOW

Alcohol

- ・生ビール
- ・本日のワイン
- ・ウイスキー
- ・ジン
- ・ウォッカ
- ・カシス
- ・ピーチ
- ・ライチ
- ・カンパリ
- ・パッソア
- ・梅酒
- ・焼酎

Soft Drink

- ・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
- ・グレープフルーツジュース
- ・黒烏龍茶

Pork Steak

ポークステーキ 単品

*お肉のみの価格になります。*ステーキのグラムは焼成前のグラムになります。

*This price is for the meat only. *The steak weight is measured before cooking.

女性・少食の方におすすめ！	カナダ産豚	大麦仕上三元豚	ホエイ豚
日和山 [200g] Hiyoriyama 200g	¥879 (¥967)	¥1,179 (¥1,297)	¥1,699 (¥1,869)

お1人分の一般サイズ	カナダ産豚	大麦仕上三元豚	ホエイ豚
高尾山 [270g] Takaosan 270g	¥1,079 (¥1,187)	¥1,379 (¥1,517)	¥2,199 (¥2,419)

男性におすすめ！	カナダ産豚	大麦仕上三元豚	ホエイ豚
雲取山 [350g] Kumotoriyama 350g	¥1,379 (¥1,517)	¥1,779 (¥1,957)	¥2,699 (¥2,969)

沢山食べたい方におすすめ！	カナダ産豚	大麦仕上三元豚	ホエイ豚
富士山 [450g] Fujisan 450g	¥1,679 (¥1,847)	¥2,179 (¥2,397)	¥3,199 (¥3,519)

2〜3人シェアにおすすめ	カナダ産豚	大麦仕上三元豚	ホエイ豚
マッターホルン [700g] Matterhorn 700g	¥2,579 (¥2,837)	¥3,479 (¥3,827)	¥4,599 (¥5,059)

4〜5人シェアにおすすめ	カナダ産豚	大麦仕上三元豚	ホエイ豚
キリマンジャロ [1,000g] Kilimanjaro 1,000g	¥3,579 (¥3,937)	¥4,679 (¥5,147)	¥5,899 (¥6,489)

6〜7人シェアにおすすめ	カナダ産豚	大麦仕上三元豚	ホエイ豚
エベレスト [1,500g] Everest 1,500g	¥5,279 (¥5,807)	¥6,779 (¥7,457)	¥8,099 (¥8,909)

8〜9人シェアにおすすめ	カナダ産豚	大麦仕上三元豚	ホエイ豚
オリンポス [2,000g] Olympus 2,000g	¥6,879 (¥7,567)	¥8,879 (¥9,767)	¥10,299 (¥11,329)

10〜11人シェアにおすすめ	カナダ産豚		
須弥山 [3000g] Shumisen 3,000g	¥9,879 (¥10,867)		

Fillet Steak

フィレステーキ 単品

大麦仕上三元豚使用

フィレステーキ [150g] Domestic fillet steak 150g	¥1,699 (¥1,869)
--	--------------------

日和山 [200g] & フィレステーキ [150g] Hiyoriyama 200g & Domestic Fillet Steak Set 150g	¥2,399 (¥2,639)
---	--------------------

高尾山 [270g] & フィレステーキ [150g] Takaosan 270g & Domestic Fillet Steak Set 150g	¥2,699 (¥2,969)
---	--------------------

雲取山 [350g] & フィレステーキ [150g] Kumotoriyama 350g & Domestic Fillet Steak Set 150g	¥3,099 (¥3,409)
---	--------------------

富士山 [450g] & フィレステーキ [150g] Fujisan 450g & Domestic Fillet Steak Set 150g	¥3,399 (¥3,739)
--	--------------------

Rice Plates

ライスプレート

ステーキ丼 [200g] Steak Bowl	¥1,300 (¥1,430)
----------------------------	--------------------

ハヤシライス Hayashi Rice	¥1,350 (¥1,485)
------------------------	--------------------

Sandwich

サンドイッチ

付け合わせにはフライドポテトが付きます。
Served with French fries on the side.

ポークメルト Pork Melt	¥1,100 (¥1,210)
---------------------	--------------------

厚切りポークカツサンド Thick-Cut Pork Cutlet Sandwich	¥1,300 (¥1,430)
---	--------------------

Rice・Baguette

ライス・バゲット 単品

ライス 普通盛り [200g] Rice	¥290 (¥319)
-------------------------	----------------

ガーリックライス 普通盛り [200g] Garlic Rice	¥390 (¥429)
-------------------------------------	----------------

+¥100(¥110) 山盛り [300g]に変更	+¥200(¥220) ヒマラヤ盛り [600g]に変更
---------------------------	------------------------------

バケット [4枚] Baguette	¥290 (¥319)
-------------------------	----------------

ガーリックトースト [4枚] Garlic Toast	¥490 (¥539)
----------------------------------	----------------

Salad・Soup

サラダ・スープ

グリーンサラダ Green Salad	[Sサイズ] ¥390 (¥429)	[Lサイズ] ¥590 (¥649)
------------------------	-----------------------	-----------------------

マロリーサラダ MALLORY PORK STEAK's Salad	[Sサイズ] ¥530 (¥583)	[Lサイズ] ¥790 (¥869)
---------------------------------------	-----------------------	-----------------------

シーザーサラダ Caesar Salad	[Sサイズ] ¥590 (¥649)	[Lサイズ] ¥890 (¥979)
-------------------------	-----------------------	-----------------------

コーンスープ Corn Soup	¥350 (¥378)
---------------------	----------------

本日のスープ Today's Soup	¥500 (¥550)
------------------------	----------------

Topping

トッピング

全て30gになります。All toppings are served in 30g portions..

マッシュポテト Mashed Potatoes	¥250 (¥275)
----------------------------	----------------

クリームスピナッチ Creamed Spinach	¥250 (¥275)
------------------------------	----------------

温玉 Soft-boiled Egg	¥200 (¥220)
-----------------------	----------------

目玉焼き Fried Egg	¥200 (¥220)
-------------------	----------------

オニオンリング Onion Rings	¥200 (¥220)
------------------------	----------------

黒トリュフバター Black Truffle Butter	¥200 (¥220)
----------------------------------	----------------

梅しそ Plum & Shiso	¥200 (¥220)
---------------------	----------------

ガリ Pickled Ginger	¥200 (¥220)
----------------------	----------------

キムチ Kimchi	¥50 (¥55)
---------------	--------------

カットレモン Cut Lemon	¥50 (¥55)
---------------------	--------------

Condiment

調味料

トマト ガーリック Tomato Garlic	¥100 (¥110)
----------------------------	----------------

ガーリックソース Garlic Sauce	¥100 (¥110)
--------------------------	----------------

とんてきソース Tonteki Sauce	¥100 (¥110)
--------------------------	----------------

おろしポン酢 Grated radish and Ponzu sauce	¥50 (¥55)
---	--------------

マヨネーズ Mayonnaise	¥50 (¥55)
---------------------	--------------

トマトケチャップ Tomato Ketchup	¥50 (¥55)
----------------------------	--------------

※当店のメニュー価格は税抜表示となっております。 ※消費税はお会計時に計算されるため、商品の組み合わせや計算方法により、表示されている税込金額と実際のお支払い金額に数円程度の差が生じる場合がございます。あらかじめご理解いただけますと幸いです。



Our Meats

当店のお肉について

カナダ産豚

Canadian Pork

成長ホルモンや畜産薬剤（ラクトバミン）を使用せずに育てられた、未冷凍のチルドポーク。脂身を大きくカットし、赤身が多く、濃厚な旨味としっかりとした食感が特徴です。

大麦仕上三元豚

Barley-Fed Sangenton Pork

国際味覚賞「iTi」で6年連続三ツ星を受賞。生産者が育てた大麦を食べて育つことで、臭みや雑味が少なく、ジューシーな味わいに仕上がります。枝肉から皮を剥ぐ際には、熱を加えず水分を逃さない「かわはぎ方式」を採用。これにより低温調理との相性が良く、肉の旨味をしっかりと保ちます。

ホエイ豚

Whey-fed pork

バルマハムで有名なバルマの伝統的な手法に習ったもので、北海道でホエイ（乳清）を飲んで育った豚は栄養価が高く、脂身がさっぱりとしており、とろけるような上品な甘みがあり、なめらかな口どけが特徴。保水力が高いので低温調理と相性が良く、肉汁がジューシー。丁寧な飼育管理と特別な飼料により、安定した品質と一段上の味わいを実現しています。

乳酸発酵肉

Lacto-Fermented Meat

マロリーポークステーキが、さらに美味しくなりました。

これまで当店では、お肉を柔らかくジューシーに仕上げるために「筋切り」と「ブライニング」という仕込みを行ってきました。

今回、新たに乳酸菌による発酵を取り入れることで、味わいと食感がさらに進化。乳酸菌が生み出すプロテアーゼという酵素の働きにより、豚肉のタンパク質が分解され、旨味が増し、より柔らかな食感を実現しました。

その結果、筋切りの工程を半分以下に減らすことができ、肉本来の旨味をしっかりと閉じ込めています。

特に大きく変わったのは脂身と筋の美味しさ。コラーゲンが柔らかくなることで脂身の口どけが向上し、筋の食感と旨味もよりダイレクトに楽しめます。

Appetizers

おつまみ

おつまみオリーブ

Marinated Olives

¥390

(¥429)

枝豆スモークソルト

Edamame with Smoked Salt

¥390

(¥429)

ピクルス

Pickles

¥450

(¥495)

キノコマリネ

Mushroom Marinade

¥450

(¥495)

フライドポテト

French Fries

¥450

(¥495)

オニオンリング

Onion Rings

¥450

(¥495)

ポークフリット

Pork Frites

¥680

(¥748)

牡蠣のオイル漬け

Oysters marinated in oil

¥750

(¥825)

ポップコーンシュリンプ

Popcorn Shrimp

¥790

(¥869)

揚げニョッキのクリーム煮

Creamy Fried Gnocchi

¥790

(¥869)

カプレーゼ

Caprese

¥800

(¥880)

チーズたっぷりトマト煮込み

Cheesy Tomato Stew

¥850

(¥935)

スモークサーモン

Smoked Salmon

¥890

(¥979)

生ハムとサラミ

Prosciutto and Salami

¥950

(¥1,045)

バーニャカウダー

Bagna Cauda

¥950

(¥1,045)

サーモンポテトクリーム

Salmon and Potato Cream Stew

¥1,280

(¥1,408)

Dessert

デザート

アイス [バニラ/チョコレート/マンゴー/レモン/ストロベリー]

Ice Cream [Vanilla/Chocolate]

¥390

(¥429)

ティラミス

Tiramisu

¥750

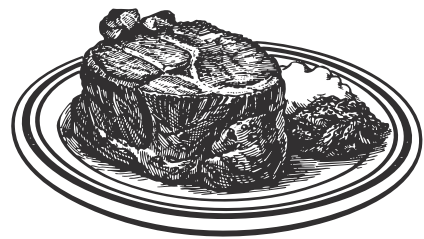
(¥825)

バスクチーズケーキ

Basque Cheesecake

¥750

(¥825)



MALLORY PORK STEAK

À la carte Menu | Party Plans

DRINK MENU

*表示価格は全て税込み表記



Cocktail カクテル

マロリーレモンサワー	¥660
自家製レモンチェロで仕上げた香り豊かなレモンサワー	
自家製サングリア	¥770
焼きリンゴとマンゴーの甘味が広がる赤ワインのカクテル	
自家製ホワイトサングリア	¥770
レモネードと柑橘が広がる、すっきり白ワインカクテル	
自家製モスコミュール	¥770
ジンジャーの刺激とライムが効いたウォッカカクテル	
自家製梅しそサワー	¥770
本物の梅干しを丸ごと使用。ほどよい塩味と酸味に、大葉の爽やかな香り	
自家製ガリしそサワー	¥770
甘酸っぱいガリと大葉が香る爽快サワー。クセになるさっぱり感。	
エスプレッソマティーニ	¥990
ベトナムコーヒーを漬けたウォッカのほの甘い一杯	
シンガポールスリング	¥990
フルーティーでスパイス香るトロピカルカクテル	
フルーツポンチ	¥880
ボタニカルジンに自家製スパイスシロップ、オレンジとパインを合わせて爽やかに弾ける一杯。	
フルール ペルレ	¥880
果実とハーブが香る、華やかなスパークリングカクテル	
シトロネ ペルレ	¥880
レモンとスパイスの爽やかさが弾けるスパークリングカクテル	
テキーラサンライズ	¥900
オレンジの甘みとテキーラが調和した定番カクテル	
金木屋ジントニック	¥880
金木屋の香りがふわりと広がる、華やかで上品なジントニック	
ソルティドッグ	¥770
塩×グレープフルーツ キリッと引き締まるウォッカベースのカクテル	
ブランデーハイボール	¥660
香ばしい焼きリンゴの香りを楽しむハイボール	
アップルパイ	¥880
自家製アップルブランデーとシナモン香る、焼きたてアップルパイの様な爽やか甘めカクテル	
チャイナブルー	¥660
鮮やかな青色 ライチとグレープフルーツが香る爽やかカクテル	
ニンジャ・タートル	¥660
ジンとブルーキュラソー、オレンジジュースで作る鮮やかな緑色の甘めカクテル	
ムーンライト・クーラー	¥660
自家製アップルブランデー香るレモンとソーダのカクテル	
グランブルー	¥660
レモンとパッソアの青く鮮やかなフルーツカクテル	

Beer ビール

・アサヒスーパードライ	¥550
・ノンアルコールビール	¥450

Spirits スピリッツ

Whiskey ウイスキー

ブラックニッカ	¥550
ニッカフロンティア	¥880
余市	¥1,800
竹鶴	¥1,980

Gin ジン

ウィルキンソンジン	¥550
-----------------	------

Vodka ウォッカ

ウィルキンソン	¥550
---------------	------

Tequila テキーラ

クエルボ ゴールド	¥660
1800アネホ	¥1,800

Soft Drink ソフトドリンクメニュー

自家製レモネード	¥550
フルーツポンチ Jr.	¥550
コーラ	¥550
ジンジャーエール	¥550
パインジュース	¥550
マンゴージュース	¥550
アップルジュース	¥550
オレンジジュース	¥550
烏龍茶	¥550

Bubbly スパークリングワイン

*表示価格は全て税込み表記

カヴァ エレタット エル パドウル エル ブリュット ナチュレ..... グラス120ml ¥770／ボトル¥3,800

Champagne シャンパン

モエ・エ・シャンドン モエ・アンペリアル ¥18,310→特別価格¥13,000

モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル..... ¥21,940→特別価格¥16,000

ドン ペリニヨン ¥85,140→特別価格¥46,200

WINE LIST

グラス：125ml

デキャンタ：500ml

White 白ワイン

クマ オーガニック トロンテス ボトル ¥3,250 グラス ¥660 デキャンタ ¥2,180
【生産地 Argentina Calchaqui | 品種 トロンテス】 味わい：白桃、引き締まった酸味、フレッシュ、フローラル

クマ オーガニック マルベック ロゼ ボトル ¥3,250 グラス ¥660 デキャンタ ¥2,180
【生産地 Argentina Salta | 品種 マルベック】 味わい：ベリー、果実味中心、清涼感、軽やか

ヴェレノージ ファレーリオ ボトル ¥4,450 グラス ¥890 デキャンタ ¥2,970
【生産地 Italy Marche | 品種 トレヴィアアーノ】 味わい：柑橘系、フレッシュ、果実味と酸味の調和

オノロ ベラ ルエダ ボトル ¥5,160 グラス ¥1,030 デキャンタ ¥3,440
【生産地 Spain | 品種 トロンテス】 味わい：トロピカルフルーツ、バランス〇、酸味、フレッシュ

Red 【赤ワイン】

クマ オーガニック マルベック ボトル ¥3,250 グラス ¥660 デキャンタ ¥2,180
【生産地 Argentina Cafayate | 品種 マルベック】 味わい：ブラックベリー、ジューシーな果実味、辛口

ヴェレノージ ロッソ ピチエーノ ボトル ¥4,450 グラス ¥890 デキャンタ ¥2,970
【生産地 Italy Marche | 品種 モンテプルチアーノ、サンジョヴェーゼ】 味わい：ベリー、果実味多少酸味、果実の余韻が残る持続性

アテカ オノロ ベラ ボトル ¥4,930 グラス ¥990 デキャンタ ¥3,290
【生産地 Spain | 品種 テンブラリーニョ】 味わい：ラズベリー、フルーティー、スパイス

ディアブロ ブラック カベルネ・ソーヴィニヨン ボトル ¥5,780 グラス ¥1,000 デキャンタ ¥4,500
【生産地 Chile | 品種 カベルネ・ソーヴィニヨン】 味わい：黒系果実の濃厚さとスパイス感、しっかりしたコク

オノロ ベラ リオハ ボトル ¥5,160
【生産地 Spain | 品種 テンブラリーニョ】 味わい：いちご、ラズベリー、フルーティー

ボーグル ファミリー ヴィンヤーズ カベルネ ソーヴィニヨン ボトル ¥6,530
【生産地 USA California | 品種 プティ・シラー】 味わい：ベリー、果実の深み、柔らかい

ワイン オブ サブスタンス カベルネ ソーヴィニヨン ボトル ¥7,400
【生産地 USA Washington | 品種 カベルネソーヴィニヨン】 味わい：カシス、黒系果実、濃く重めのスタイル

ブーン ブーン シラー ボトル ¥8,740
【生産地 USA Washington | 品種 シラー】 味わい：レッドベリー、スミス、柔らかい

ブレッド&バター カベルネ・ソーヴィニヨン ボトル 9,730
【産地：USA California | 品種 カベルネ・ソーヴィニヨン】 味わい：熟した果実の甘みとまろやかさ、飲みやすいフルボディ

オーパスワン ボトル ¥220,000
【生産地 USA California | 品種 カベルネソーヴィニヨン】 味わい：ブラックベリー、カシス、梅香がほのかに香る

MALLORY PORK STEAK

KAWASAKI LA CITTADELLA