# GRAND MENU

MALLORY PORK STEAK



## 大麦仕上三元豚とは

食材のミシュランと呼ばれるITI(国際味覚機関)にて、4年連続最高評 価を獲得している高品質な豚肉を厳選して使用。飼料は人が食べられ るグレードの大麦・小麦が主体でカナダロッキー山脈の雪解け水で育 てられる健康なを仕入れています。肉質の徹底追求のために希少とな る皮はぎ方式を導入し、未冷凍のチルド状態でお店に届くため、ドリッ プが少なく低温調理に適している。この豚肩ロースだけで月間に約 8,000kg仕入れているので、他では真似ができないクオリティと価格 を実現しています。

田

OU

日

7

OR

# 低温調理でじっくり火入れ

中はジューシー、外は香ばしくカリッとクリスピー。分厚さがあるから表 現できる食感のコントラスト。これを実現するために仕込みに2日間か けています。店舗では余分な脂やスジをトリミングし、特製の調味液を 加え、真空状態にして1日休ませ、低温でじっくリ火入れをし、さらに1日 休ませることで旨味を最大限引き出します。専門店だからこそかけら れる手間暇。お客様に提供する際には、事前に肉芯まで丁寧に温めた

大 用 お肉を高温で一気に焼き上げる。試行錯誤し、何度も試食を繰り返して ようやく辿り着いたポークステーキです。

## SALAD #5%





グリーンサラダ

特製胡麻ドレッシングでさっぱりと

[S] ¥390 [L] ¥590 [S] ¥490 [L] ¥790 [S] ¥530 [L] ¥890



シーザーサラダ

たっぷりチーズのクリーミーな味わい、 温泉卵を絡めてどうぞ



マロリーサラダ

エビ、パプリカ、きゅうり、オニオンなどの 具材をオリーブオイルと塩・胡椒で味付け

## ANTIPASTO おつまみ

・枝豆スモークソルト ······ ¥29	90
・オリーブ盛り合わせ ······ ¥35	50
・3種のキノコマリネ ······ ¥45	50
・フライドポテト 200g¥40	)0
・彩り野菜のピクルス ······ ¥45	50
・ガーリックトースト	)0
・ソーセージの盛り合わせ ¥70	)0
・牡蠣のオイル漬け¥70	)0
・トマト煮込みポテトクリーム ··········· ¥75	50
・マロリーカプレーゼ¥80	)0
・チーズたっぷり豚のトマト煮込み ·······¥85	50
・旬野菜のバーニャカウダー5種盛り合わせ ¥95	50

サシが多めでジューシー! 肩ロースだけを厳選!

# 大麦仕上三元豚ステーキ

付け合わせはマッシュポテトとクリームスピナッチ(1人前) 付け合わせをフライドポテトに変更で¥100値引き ※肉の内側は薄いピンク味を帯びていますが、時間をかけて中心まで火を通しておりますのでご安心ください。気になる方は温め直しいたしますのでお申し付けください。



日和山 [200g]

フライドポテト **¥1,090** マッシュポテト&クリームスピナッチ **¥1,190** 



高尾山 [270g]

フライドポテト ¥1,290 マッシュポテト&クリームスピナッチ ¥1,390



雲**取山** [350g]

フライドポテト ¥1,690 マッシュポテト&クリームスピナッチ ¥1,790



富士山 [450g]

フライドポテト **¥2,190** マッシュポテト&クリームスピナッチ **¥2,090** 

#### 限定メニュー



国産フィレステーキ[150g] フライドポテト ¥1,500 マッシュポテト&クリームスピナッチ ¥1,600



高尾山270g + 国産フィレ150g

高尾山&国産フィレステーキ フライドポテト ¥2,300 マッシュポテト&クリームスピナッチ ¥2,400

富士山450g + 国産フィレ150g

富士山&国産フィレステーキ フライドポテト ¥3,000 マッシュポテト&クリームスピナッチ ¥3,100

#### 複数人でシェアするのにおすすめ! ※お肉のシェアはマッターホルン (700g~) 以上から



マッターホルン [700g] フライドポテト **¥3,390** マッシュポテト&クリームスピナッチ ¥3,490



キリマンジャロ [1,000g] フライドポテト ¥4,790 マッシュポテト&クリームスピナッチ ¥4,890



エベレスト[1,500g] フライドポテト ¥6,890 マッシュポテト&クリームスピナッチ ¥6.990



マッシュポテト&クリームスピナッチ ¥8,890



## PREMIUM PORK

プレミアムポークステーキ [180g] **¥2,990** [270g] **¥4,190** 

プレミアムポークステーキ & 国産フィレ [プレミアムポーク180g +国産フィレ150g] ¥4,000

※写真はイメージです。 ※豚の品種はスタッフまでお尋ね下さい。

## RICE/BAGUTTE/SOUP ~ ライス/バゲット/スープ他~

・ライス 200g ······· ¥300 +¥150 山盛り 300g ヒマラヤ盛り600g +¥300

・ガーリックライス ¥500 +¥150 山盛り 300g ヒマラヤ盛り 600g +¥300

・バゲット ………… ¥300 ・マッシュポテト … ¥250

・ガーリックトースト¥500

・クリームスピナッチ … ¥250

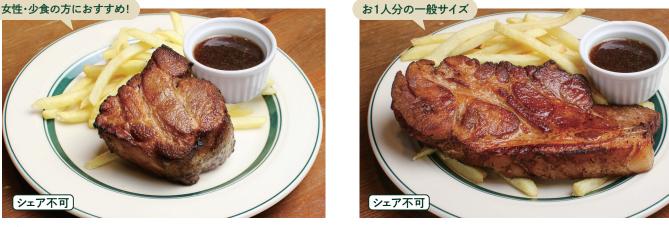
・コーンスープ …… ¥300

TOPPING トリュフバター…… ¥200 ボストンバット (肩ロース+ウデ)の部位で赤身多め、しっかり食感

## カナダ産ポークステーキ

- \*表示価格は全て税込み表記 \*グラム表記は焼成前のグラムになります
- \*付け合わせにフライドポテトがつきます(1人前)





ダイヤモンドヘッド [200g]

フライドポテト ¥890

ロッキー [300g]

フライドポテト ¥1,190



手軽にがっつり! お得なカットステーキ

カットステーキ[200g] フライドポテト ¥1,200

肉増量 100g ¥330 ※500gまで増量可能



ボストンバット

ボストンでの肩ロースの切り方が由来で、ア

メリカで最も流通している部位。このボスト

しゅみせん **須弥山**[3,000g]

フライドポテト ¥12,990

# **DRINK MENU**

ドリンクメニュー



BEER	SPIRITS	
・アサヒスーパードライ¥550	【ウィスキー】	
・ノンアルコールビール¥450	・ブラックニッカ	·····¥550
	・ニッカフロンティア	¥880
COCKTAIL	·余市 ···································	•
・マロリーレモンサワー¥660	•竹鶴 ····································	·····¥1,980
自家製レモンチェロで仕上げた香織豊かなレモンサワー	【ジン】	
・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	・ウィルキンソンジン	·····¥550
・自家製モスコミュール······¥770	<b>【ウォッカ</b> 】	
ジンジャーの刺激とライムが効いたウォッカカクテル	・ウィルキンソン	·····¥550
・ソルティドッグ¥770	【ラム】	
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	・カリプソラム	·····¥550
・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	【テキーラ】	
	・クエルボ ゴールド	·····¥660
<ul><li>モヒート ************************************</li></ul>	・1800アネホ	······ ¥1,800
・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	SOFT DRINK	
・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	・コーラ	·····¥550
	・ジンジャーエール	·····¥550
・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	・パインジュース	·····¥550
	・マンゴージュース	·····¥550
・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	・アップルジュース	·····¥550
	・オレンジジュース	·····¥550
	•烏龍茶	·····¥550

### BUBBLY

BUBBLY				
【スパークリングワイン】				
・ペレ ベントゥーラ カヴァ モナ ブリュット	グラス120ml ¥770 ボトル¥3,800			
CHAMPAGNE				
・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¥16,0				
・ドン ペリニョン	······¥85,140→特別価格¥46,200			
WINE LIST				
WHITE				
・クマ オーガニック トロンテス ····································	•			
・ <b>ヴェレノージ ファレーリオ</b> 生産地 Italy Marche / 品種 トレッピアーノ / 味わい:柑橘系、フレッ	•			
・オノロ ベラ ルエダ ···································	•			
・クマ オーガニック マルベック ロゼ ························· 生産地 Argentina Salta / 品種 マルベック / 味わい:ベリー、果実味の	•			
RED				
<ul><li>クマ オーガニック マルベック</li><li>生産地: Argentina Cafayate / 品種:マルベック / 味わい:ブラックへ</li></ul>	,			
・ヴェレノージ ロッソ ピチェーノ 生産地:Italy Marche/品種:モンテプルチアーノ、サンジョヴェーゼ / 明	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			
・アテカ オノロ ベラ				
・オノロ ベラ リオハ ···································	•			
・ボーグル ファミリー ヴィンヤーズ カベルネ ソーヴィ 生産地: USA California / 品種: プティ・シラー / 味わい: ベリー、果実	•			
・ワイン オブ サブスタンス カベルネ ソーヴィニョン 生産地:USA Washington / 品種:カベルネソーヴィニョン / 味わい:	•			
・ブーン ブーン シラー ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	·			

生産地: USA California / 品種: カベルネソーヴィニョン / 味わい: ブラックベリー、カシス、樽香がほのかに香る

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