

# ENTRÉE

テーブルを彩る最初のおつまみに

**French Fried Potato**  
フレンチフライポテト

500 yen



燻製ウフ・マヨネーズ

**Anchovy Marinated Olive**  
アンチョビ入りオリーブマリネ

500 yen



こだわり人参のキャロットラペ

**Mixed Nuts**  
ミックスナッツ

500 yen

**Ratatouille**  
ラタトゥイユ

500 yen

**Oeuf Mayonnaise**  
燻製ウフ・マヨネーズ

500 yen



オニオングラタンスープ

**Carrot Salad**  
こだわり人参のキャロットラペ

500 yen

**Vegetable Pickles**  
彩り野菜のピクルス

500 yen



半熟卵とベーコンのリヨン風サラダ

**Onion Gratin Soup**  
オニオングラタンスープ

650 yen

**Lyon Style Salad with Boild Egg and Bacon**  
半熟卵とベーコンのリヨン風サラダ

1,080 yen



G7 特製色々お肉の煮込み "カスレ"

**G7 Original Stewed Various Meat**  
G7 特製色々お肉の煮込み "カスレ"

1,280 yen

**Fresh Fish Carpaccio**  
高知県宿毛漁港より鮮魚のカルパッチョ

1,300 yen



高知県宿毛漁港より鮮魚のカルパッチョ

**Assorted Cheese**  
フロマージュ チーズの盛り合わせ

1,300 yen



生ハム



鶏白レバーのムース



お肉屋さんのローストビーフ



オリジナルソーセージ



お肉屋さんのミートソーススパゲティ

# CHARCUTERIE

シャルキュトリー「お肉のおつまみ」

Smoked Ham スモークハム	500 yen	12 mon Aged Prosciutto 12カ月熟成 生ハム	500 yen
Coppa コッパ	500 yen	Spicy Salami サラミピカンテ	500 yen

---

Chicken White Liver Mousse 650 yen  
鶏白レバーのムース

Butcher of Rillettes 650 yen  
お肉屋さんのリエット

Pâté de Campagne 950 yen  
パテドカンパーニュ

Butcher of Roasted Beef 1,400 yen  
お肉屋さんのローストビーフ

---

Original Sausage 900 yen  
オリジナルソーセージ

[ ・ Plain    ・ Spicy    ・ Fennel    ・ Garlic ]  
[ ・ プレーン    ・ スパイシー    ・ フェンネル    ・ ガーリック ]

# SPECIAL

Butcher of Curry Rice 850 yen  
お肉屋さんのカレーライス

Butcher of Meat Sauce Spaghetti 900 yen  
お肉屋さんのミートソーススパゲティ

Craft Beer Stewed Awakuro Beef 1,800 yen  
阿波黒牛のクラフトビール煮込み

# STEAK

G7自慢のステーキメニュー

## Charcoal-Grilled Steak



### Black Angus Beef

ブラックアンガスビーフ

当店で使用している「認定アンガスビーフ」(CAB)は、アメリカン・アンガス協会によって管理・運営されている最高級のブランドです。厳しい基準に合格するのは5頭に1頭程度と、希少性の高いものとなっています。肉質は柔らかくてジューシー、霜降りと赤身のバランスがとれており、肉本来の旨味をもっています。

		1/2 Pound (220g)	1 Pound (450g)
<b>Pound Steak</b> ポンドステーキ		<b>1,980 yen</b>	<b>3,680 yen</b>
		<b>100g</b>	<b>150g</b>
<b>Aging Skirt</b> エイジングハラミ	<b>1,680 yen</b>	<b>2,380 yen</b>	<b>2,980 yen</b>
		<b>100g</b>	<b>200g</b>

### Awakuro Beef 阿波黒牛

阿波黒牛の脂の融点は非常に低いため手の温度でもじゅわっと溶け出すほどです。そのため、お口に入れた途端に滑らかな舌触りとお肉のコクは、他では味わえない違いと言えるでしょう。

	100g	150g	200g
	<b>1,680 yen</b>	<b>2,380 yen</b>	<b>2,980 yen</b>

### Iberico Pork スペイン産イベリコ豚

肉質が良く脂身はさらりとして甘味があるのが特色。脂身には餌である樗の実由来のオレイン酸を多く含み、ヘルシー且つ旨みがあります。

	100g	150g	200g
	<b>1,180 yen</b>	<b>1,580 yen</b>	<b>1,980 yen</b>

# DESSERT

**Ice Cream (Salt Vanilla / Caramel / Rum Raisin) 500 yen**

アイスクリーム (塩バニラ / キャラメル / ラムレーズン)

**Crème Brûlée 650 yen**

クレームブリュレ

**Nougat Glace 650 yen**

ヌガーグラッセ

**Chocolate Cake 780 yen**

とろっとフォンダンショコラ



クレームブリュレ



ヌガーグラッセ

# SOFT DRINK

**Orange Juice 500 yen**

オレンジジュース

**Oolong Tea 500 yen**

ウーロン茶

**Grapefruit Juice 500 yen**

グレープフルーツジュース

**Cola 500 yen**

コーラ

**Cranberry Juice 580 yen**

クランベリージュース

**Cola Zero 500 yen**

コーラゼロ

**Mango Juice 580 yen**

マンゴージュース

**Ginger Ale 500 yen**

ジンジャーエール

**Tomato Juice 580 yen**

トマトジュース

**Sanpellegrino 500ml 630 yen**

サンペレグリーノ 500ml

**Pineapple Juice 580 yen**

パイナップルジュース