

ステーキのおもてなし

GRAND MENU



 **ステーキのあすか**
SINCE 1972

国産牛 *Japanese Beef*

日本国内で飼育された「A2ランク」のロース肉とフィレ肉です。
程よい霜降りが入った柔らかい肉質が美味しさを引き立てます。
本格的なステーキをご賞味下さい。

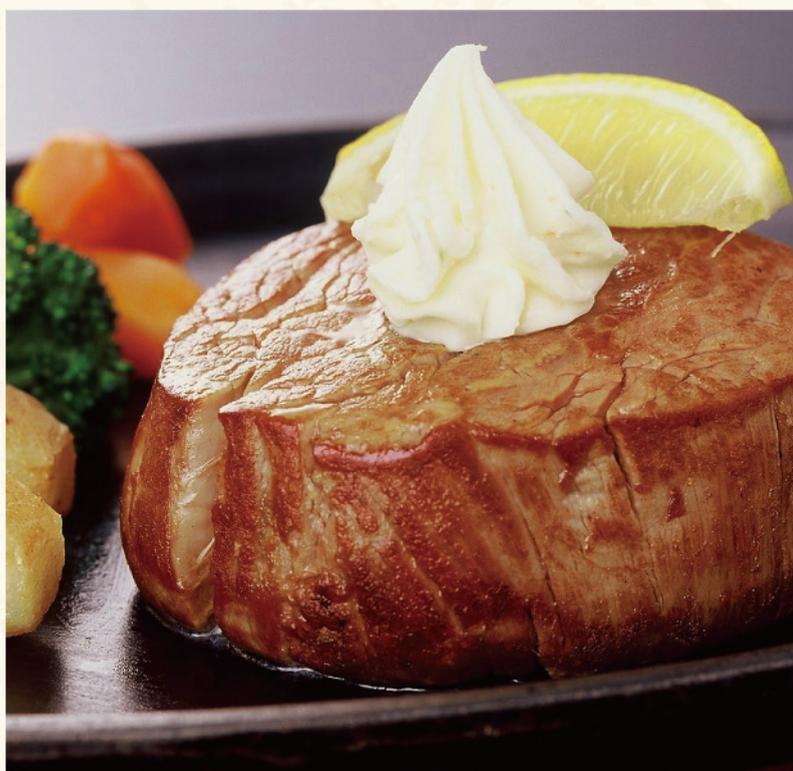
Sirloin Steak

サーロインステーキ

150g ¥3,200 セットSet ¥4,000

200g ¥4,000 セットSet ¥4,800

250g ¥4,800 セットSet ¥5,600



Fillet Steak

テンダーロインステーキ

150g ¥4,300 セットSet ¥5,100

200g ¥5,400 セットSet ¥6,200

250g ¥6,500 セットSet ¥7,300

DONENESS

焼き加減
ステーキの焼き加減をお選びいただけます。
テンダーロインは★マークが当店おすすめの焼き加減です。

レア	★ ミディアム レア	★ ミディアム	★ ミディアム ウェルダン	ウェルダン
----	------------------	------------	---------------------	-------



「塩」「胡椒」「メンテルバター」で味付けをしておりますが、ご希望によりお申し付け下さい。



わさび醤油

和風ソース

ポン酢とおろし



ORDER CUT

オーダーカット

追加料金
50g単位

お好みにより、お肉のオーダーカットも承ります。

- サーロイン(50g) ¥800
- テンダーロイン(50g) ¥1,100

♪一緒にお召し上がり下さい♪

Set [セット] ¥800

- ◆コーンスープ
- ◆スモールサラダ
- ◆ライス or パン
- ◆ソフトドリンク



Course [コース] ¥1,100

- ◆コーンスープ
- ◆スモールサラダ
- ◆ライス or パン
- ◆デザート
- ◆ソフトドリンク



※デザートは季節によって替わります。

セットドリンクメニュー セットのドリンクはこちらからお選びください。

- コーヒー ●アイスコーヒー ●紅茶 ●アイ스티ー ●アップルジュース
- 烏龍茶 ●コカ・コーラ ●オレンジジュース ●ジンジャーエール

サイドオーダー

- ライス ¥220 ●パン ¥220 ●スモールサラダ ¥300
- コーンスープ ¥350 ●ライス(大盛) ¥270



信州牛

さわやかな信州の高原で飼育された「信州牛」。あすかでは極上の「信州牛」の醍醐味をここにお届け致します。

信州牛

Sirloin Steak (Shinshu)

サーロインステーキ

150g ¥4,500 セットSet ¥5,300 コースCourse ¥5,600

200g ¥5,700 セットSet ¥6,500 コースCourse ¥6,800

250g ¥6,900 セットSet ¥7,700 コースCourse ¥8,000

信州牛

Fillet Steak (Shinshu)

テンダーロインステーキ

150g ¥5,600 セットSet ¥6,400 コースCourse ¥6,700

200g ¥7,200 セットSet ¥8,000 コースCourse ¥8,300

250g ¥8,800 セットSet ¥9,600 コースCourse ¥9,900

信州牛

Rib Roast Steak (Shinshu)

リブロースステーキ

〔リブロースステーキは 200g 以上よりお召し上がり下さい。〕

200g ¥5,000 セットSet ¥5,800 コースCourse ¥6,100

250g ¥6,100 セットSet ¥6,900 コースCourse ¥7,200

300g ¥7,200 セットSet ¥8,000 コースCourse ¥8,300



「塩」「胡椒」「メンデルバター」で味付けをしておりますが、ご希望によりお申し付け下さい。



わさび醤油

和风ソース

ポン酢とおろし

DONENESS

焼き加減

ステーキの焼き加減をお選びいただけます。

テンダーロインは★マークが当店おすすめの焼き加減です。

レア	★ ミディアム レア	★ ミディアム	★ ミディアム ウェルダン	ウェルダン
----	------------------	------------	---------------------	-------



ORDER CUT

追加料金

50g単位

オーダーカット

お好みにより、お肉のオーダーカットも承ります。

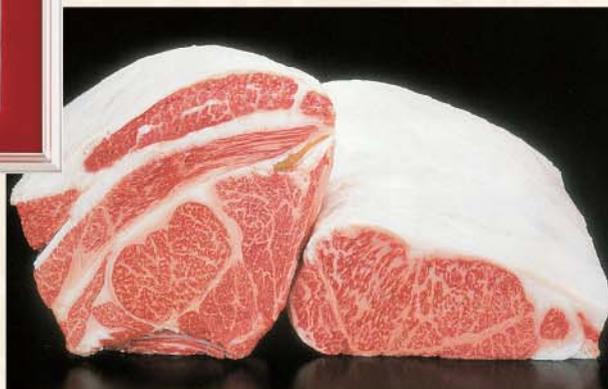
■サーロイン(50g) ¥1,200

■テンダーロイン(50g) ¥1,600

■リブロース(50g) ¥1,100



販売店認定書



サーロインとテンダーロインについて

「サーロイン」の語源にはイギリスのヘンリ8世が夕食にこのステーキを出された際、あまりの美味しさに「この肉にサー（ナイト爵）の称号を与える」と言ったことから、「サー（ナイト爵）」の「ロイン（腰肉）」で「サーロイン」となったという俗説もありますが、フランス語の「surloge（上部の腰部）」が変化し、英語の「sirloin」になったようです。

また、「テンダーロイン」は俗に言う「フィレ（フランス語）」のことで、英語で「テンダー（優しい、柔らかい）ロイン（腰肉）」と言います。ちなみに以下、類義語です。

「フィレ Fillet（フランス語）」＝「テンダーロイン Tenderloin（英語）」＝「ヒレ（和製外来語）」＝「ヘレ（関西方言）」。

厳選されたオーストラリア産牛ロース肉。
ほどよい脂身と赤身のバランス。



AUSSIEサーロインステーキ

オーストラリア産 サーロインステーキ *AUSSIE Sirloin Steak*

良質のオーストラリア産牛ロース肉、そしてバリエーション豊富なソースが美味しさを引き立てます。
お好みのソースでお召し上がり下さい。

AUSSIE Sirloin Steak

オージーサーロインステーキ(150g) **¥1,600**

塩・胡椒・メンテルバターでお肉の味を引き立てます。

Beef Steak Ginger Taste

ビーフ生姜焼きステーキ(150g) **¥1,600**

生姜風味の醤油味。

Million Steak

ミリオンステーキ(150g) **¥1,600**

デミグラスソースで洋風味。

Beef Steak Garlic Taste

ガーリックステーキ(200g) **¥2,300**

ガーリックオイル炒め、フライドガーリック付。

Beef Steak Spicy Sauce

ヤングステーキ(200g) **¥2,300**

醤油風味のピリカラソース。

Beef Steak Moromi Miso Sauce

もろみステーキ(200g) **¥2,300**

特製もろみを使用した、醤油&味噌味。



ガーリックステーキ

ORDER CUT

オーダーカット

お好みにより、お肉のオーダー
カットも承ります。

追加料金

50g単位

¥700

ステーキ御膳 *Steak Gozen* **¥2,000**

オーストラリア産牛ロース(80g)のステーキを主体に、和食を取り入れました。



上段(和食3品)は季節によって内容が替わりますのでご了承ください。

ステーキが信州牛の
「信州牛ステーキ御膳」も
ございます。

Shinshu Beef Steak Gozen

信州牛ステーキ御膳

信州牛 *Sirloin Steak*
サーロイン(80g) **¥2,800**

信州牛 *Fillet Steak*
テンダーロイン(80g) **¥3,440**

ハンバーグステーキ *Hamburg Steak*

あすか自慢の手作りハンバーグはビーフ100%(和牛入り)です。
さらにくるみ、銀杏、エビを加え、味わい深く仕上げました。

ハンバーグにはアレルギー物質として
●卵 ●エビ ●くるみが含まれています。
食品添加物は一切使用しておりません。



和風おろしハンバーグ

Regular Hamburg Steak

レギュラーハンバーグ(200g) **¥1,000**

デミグラスソースで味わうスタンダードな美味しさです。

Hamburg Steak with Cheese

チーズハンバーグ(200g) **¥1,100**

とろけるチーズとデミグラスソースでどうぞ。

Hamburg Steak with Grated Radish

和風おろしハンバーグ(200g) **¥1,100**

大根おろしのせ、醤油ベースの和風ソース付。

Jumbo Hamburg Steak

ジャンボハンバーグ(400g) **¥1,900**

レギュラーハンバーグの2倍の大きさ!

チキンステーキ *Chicken Steak*

こだわりの国産鶏もも肉をお好みの味付で
お召し上がり下さい。

Chicken Steak

チキンステーキ(250g) **¥900**

塩・胡椒・ステーキ醤油でシンプルな味。

Chicken Steak Moromi Miso Taste

チキンもろみ焼き(250g) **¥950**

特製もろみを使用した醤油&味噌味。

Teriyaki Chicken Steak

照焼きチキン(250g) **¥950**

醤油風味のピリ辛ソース。



チキンステーキ

ポークステーキ *Pork Steak*

厳選された国産豚ロース肉を
厚切りで焼き上げました。

Thick Pork Steak

ポーク厚焼き(200g) **¥1,200**

塩・胡椒・メンテルバターでお肉の味を引き立てます。

Pork Steak Ginger Taste

ポーク生姜焼(200g) **¥1,250**

生姜風味の醤油味。



ポーク厚焼き

🎀 一緒にお召し上がり下さい 🎀

Set [セット] ¥800

- ◆コーンスープ
- ◆スモールサラダ
- ◆ライス or パン
- ◆ソフトドリンク



Course [コース] ¥1,100

- ◆コーンスープ
- ◆スモールサラダ
- ◆ライス or パン
- ◆デザート
- ◆ソフトドリンク



※デザートは季節によって替わります。

セットドリンクメニュー セットのドリンクはこちらからお選びください。

- コーヒー ●アイスコーヒー ●紅茶 ●アイ스티ー ●アップルジュース
- 烏龍茶 ●コカ・コーラ ●オレンジジュース ●ジンジャーエール

サイドオーダー

- ライス ¥220 ●パン ¥220 ●スモールサラダ ¥300
- コーンスープ ¥350 ●ライス(大盛) ¥270

コンビネーション *Combination*

ジャンボエビフライと肉料理の組み合わせ。
ボリュームたっぷりのうれしいメニューです。

Deepfried Shrimps & Hamburg Steak

エビフライ&ハンバーグ(200g) **¥1,700**

ジャンボエビフライ&ハンバーグ(デミグラスソース)

Deepfried Shrimps & Chicken Steak

エビフライ&チキン(250g) **¥1,600**

ジャンボエビフライ&チキン(塩・胡椒・ステーキ醤油)

Deepfried Shrimps & Thick Pork Steak

エビフライ&ポーク厚焼(200g) **¥1,900**

ジャンボエビフライ&ポーク(塩・胡椒・メンテルバター)

Deepfried Shrimps & Beef Steak

エビフライ&ビーフステーキ(150g) **¥2,300**

ジャンボエビフライ&ビーフ(塩・胡椒・メンテルバター)



エビフライ&ビーフステーキ



エビフライ

シーフード *Seafood*

エビをはじめ厳選したシーフードを揃えました。
肉類は使用しておりません。

Deepfried Shrimps

エビフライ **¥1,400**

ジャンボエビフライ(2本付)

Seafood Mixed steak

シーフードミックスステーキ **¥1,600**

ジャンボエビフライ、サーモン、帆立のグラタン

Grilled Shrimps & Scallops

エビと帆立の金串焼 **¥1,700**

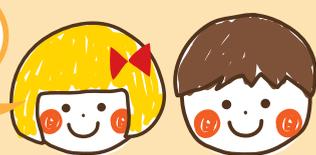
エビ、ホタテ、ピーマン、たまねぎの串焼き(2本付)

お子様ランチ

Kid's Lunch
よいこのランチ
おもちゃ付き **¥680**



ミツフィーと
あそぼう!



お料理には以下のアレルギー物質が
含まれます。

- [ハンバーグ] ●豚肉 ●小麦
- [エビフライ(タルタルソース)] ●エビ ●卵
- [グラタン] ●牛乳 ●エビ
- [コーンスープ] ●牛乳

♪一緒にお召し上がり下さい♪

Set [セット] **¥800**

- ◆コーンスープ
- ◆スモールサラダ
- ◆ライス or パン
- ◆ソフトドリンク



Course [コース] **¥1,100**

- ◆コーンスープ
- ◆スモールサラダ
- ◆ライス or パン
- ◆デザート
- ◆ソフトドリンク



※デザートは季節によって替わります。

セットドリンクメニュー セットのドリンクはこちらからお選びください。

- コーヒー ●アイスコーヒー ●紅茶 ●アイ스티ー ●アップルジュース
- 烏龍茶 ●コカ・コーラ ●オレンジジュース ●ジンジャーエール

サイドオーダー

- ライス ¥220 ●パン ¥220 ●スモールサラダ ¥300
- コーンスープ ¥350 ●ライス(大盛) ¥270

●メニュー表示価格は消費税が含まれておりません。

サラダ *Salad*

Vegetable Salad
ヤサイサラダ

¥600

Tuna Salad
ツナサラダ

¥700



カニサラダ



シーザーサラダ

Caesar Salad
シーザーサラダ

¥800

Crab Salad
カニサラダ

¥950

サイドディッシュ *Side Dish*

Shrimps Fritter
海老のフリッター

¥500

Smoked Salmon
スモークサーモン

¥650

Vienna Sausage Mix
ウインナーミックス

¥750

Cheese Mix
チーズミックス

¥750

Pickled Vegetable
おしんこ

¥500



スモークサーモン



ウインナーミックス



海老のフリッター



チーズミックス

グラスワイン *Wine*

- ◆赤ワイン ￥500
ミディアムボディの辛口
- ◆白ワイン ￥500
味わい深い辛口
- ◆ロゼワイン ￥500
フルーティーなやや甘口

清酒 *Sake*

- ◆越の夕風 千秋 (180ml) ￥400
軽快なやや辛口 (爛または冷やでお召し上がり下さい。)
- ◆越の夕風 本醸造 (720ml) ￥2,200
香り高く繊細な味わい (爛または冷やでお召し上がり下さい。)

生酒 *Pure Sake*

- ◆白露 本醸造 (300ml) ￥800
爽快でキレのある味わい
- ◆妙高山 純米酒 (300ml) ￥800
軽快なやや辛口

焼酎 (グラス) *Shochu*

- ◆麦焼酎 ￥500
水割り・お湯割り
- ◆芋焼酎 ￥500
水割り・お湯割り

ビール *Bottle Beer*

- ◆キリン一番搾り (500ml) ￥550
- ◆アサヒスーパードライ (500ml) ￥550



生ビール *Draft Beer*

- ◆キリン一番搾り (中ジョッキ) ￥600
- ◆キリン一番搾り (グラス) ￥400



ノンアルコールビール *Non-Alcoholic Beer*

- ◆キリンフリー (334ml) ￥400

ウィスキー *Whisky*

- ◆NIKKA竹鶴 12years old (S) ￥400
水割り・ロック
- ◆NIKKA竹鶴 12years old (W) ￥650
水割り・ロック

ボトルワイン・銘酒は別メニュー (Alcoholic Beverage) をご参照ください。

ソフトドリンク *Soft Drink*

- ◆コーヒー *Hot Coffee* ￥300
- ◆アイスコーヒー *Iced Coffee* ￥300
- ◆レモンティー *Tea with Lemon* ￥300
- ◆アイスティー *Iced Tea* ￥300
- ◆オレンジジュース *Orange Juice* ￥300
- ◆アップルジュース *Apple Juice* ￥300
- ◆レモンジュース *Lemon Juice* ￥300
- ◆トマトジュース *Tomato Juice* ￥300
- ◆コカ・コーラ *Coca Cola* ￥300
- ◆ジンジャーエール *Ginger Ale* ￥300

- ◆烏龍茶 *Oolong Tea* ￥300
- ◆クリームソーダ *Cream Soda* ￥400
- ◆コーラフロート *Cola Float* ￥400
- ◆コーヒーフロート *Coffee Float* ￥400

デザート *Dessert*

- ◆アイスクリーム *Ice Cream* ￥300
- ◆シャーベット *Sherbet* ￥300
- ◆本日のデザート *Today's Dessert* ￥300

ご予約メニュー *Reservation menu*

ご宴会、ご会合に、あすかのコース料理をどうぞ

- コースの他にも、ご予算に応じたお料理も承ります。お気軽にご相談ください。
- ご予約は4名様より50名様まで承ります。
- お料理の内容は季節によって替わります。

和食 *Japanese banquet menu*

新鮮な素材を基本に、温かいお料理を温かいうちに一品一品お出します。海の幸山の幸の持ち味をいかしたお料理と、メインにステーキを加えて多彩にご賞味いただけます。



●お料理の写真はイメージとなります。

しゃぶしゃぶ すき焼き *Shabu shabu, Sukiyaki*

吟味した信州牛を使った“しゃぶしゃぶ”“すき焼き”に和食料理を取り入れました。一品一品素材の持ち味を大切にいかし、お客様に味わい深いお料理をお届けいたします。



●お料理の写真はイメージとなります。



●お料理の写真はイメージとなります。

洋食 *Western meal banquet*

本格的なフランス料理と、吟味した素材をじっくりと時間をかけて仕上げた洋風料理の数々。オシャレな盛りつけが好評です。宴会はもちろん各種パーティーにご利用ください。





① ステーキのあすか