



黒毛和牛 木更津牛ステーキ

Kuroge wagyu kisarazu beef steak

ご飯・味噌汁付

限定15食 ￥3,300

2021年に新しくブランド認定された、千葉県・木更津産の黒毛和牛です。
脂肪が少なく、赤身でも柔らかい内腿肉をじっくりと焼き上げた濃厚な旨みを感じるステーキ。



料理写真のサラダ・漬物はサラダバーご利用イメージです

記載は税込み料金です

Salad Bar Buffet

全てのランチにサラダバーが付きます





中華彩りセット

ご飯・中華スープ付 ¥1,980

豚肉の唐揚げ～豆鼓醬ソース～/棒棒鶏/海老チリソース煮

Chinese set Deep-fried pork with bean sauce/Szechuan dish of chicken in a spicy sauce/
Shrimp with chili sauce

中華の定番人気メニューをワンプレートにしました。柔らかく旨みの詰まった千葉県産芋豚の唐揚げは、コクのある豆鼓醬ソースが相性ピッタリ。シャキシャキのキャベツと一緒に召し上がれ。



うな重

肝吸付 ¥3,300

Boiled eel served over rice in a lacquered box

しっかりと肉厚の鰻を一度蒸してから香ばしく焼き上げました。
ふっくら柔らかな仕上がりをご堪能下さい。





豊洲直送 お刺身舟盛り

ご飯・味噌汁付 ¥2,200

Sashimi Boatload directly from Toyosu

豊洲から取り寄せた新鮮な魚を目にも楽しい船盛で。
旬の魚を中心に取り寄せていますので、日替わりでのご提供になります。



限定20食 レバーの鮮度にこだわり、数量限定でご提供させていただきます。ご了承ください。

レバニラ炒め ~豆板醬添え~

ご飯・味噌汁付 ¥1,980

Stir-fried liver and chives ~Served with bean sauce~

臭みのない鮮度抜群のレバー、シャキシャキのもやしを特製の合わせタレで炒めて熱々の鉄板で仕上げました。
お好みで、豆板醬と和えるとパンチの効いた一品に。是非ご賞味ください。





豚肉と茸のあんかけ焼きそば 中華スープ付 ¥1,980
Fried Noodles with Pork and Mushroom Starchy Sauce

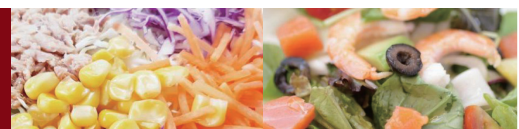
蒸し中華麺に、柔らかく下処理をした豚肉とたっぷりの季節野菜を使った餡をかけたやきそばは、ひと手間をかけたこだわりで定番ながらオークビレッジ人気の一品です。ぜひご賞味ください。

豆板醬や辛子・酢などもご用意しています。お気軽にお声掛けください。



スパゲティ カチャトーラ ~狩人風~ ¥1,980
Spaghetti Cacciatora ~Hunter Style~

トマトと木更津牛の粗挽き肉で作ったラグー（煮込み）に合鴨肉とキノコを合わせ、狩人風に仕上げました。





千葉県産 いも豚ロースとんかつ ご飯・味噌汁付 ¥1,980
Chiba Pork Loin Tonkatsu



旬野菜の石焼ビビンバ
Stone-grilled bibimbap
with seasonal vegetables
搾菜・スープ付 ¥1,650

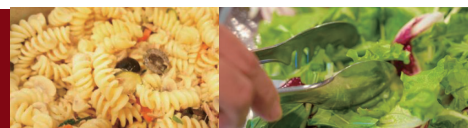
季節野菜のナムルを使用した特製の熱々ビビンバ。
味つけはシンプルにコチュジャンで。



ごろごろお肉の
ビーフカレー
Lump of meat beef curry
スープ付 ¥1,980

カレートッピング

- ・カキフライ 各 + ¥550
- ・ロースカツ





豚肉と舞茸のつけ蕎麦

¥1,650

Soba noodles with pork and maitake mushroom

柔らかな豚肉のコクと旨味が季節の舞茸と相性抜群！ ちょっと濃いめの汁で、最後まで美味しくお召し上がりいただけます。



豚肉と舞茸のつけ蕎麦 握り寿司セット

¥2,200

Soba noodles with pork and maitake mushroom and nigirizushi

豊洲直送！鮮度抜群の鮮魚をお寿司にいたしました。内容は仕入れ日のお魚によって変わる場合がございます。

