

阿蘇の大自然でのびのびと育った
「あか牛」を
思う存分ご堪能ください



阿蘇の風と味覚を
お楽しみいただけるテラス



当店のステーキは
熱した溶岩の上でお好みの焼き加減で
お召し上がりいただけます

お食事には 御膳セットが付いております

ごはん、スープ、サラダ、デザート、ステーキ
ソースなど自社農園で栽培した、お米や野
菜、果物を使用して調理しています。

溶岩プレート
※ステーキのみ

季節のサラダ

自家製ソース

季節の小鉢

自社栽培米の
ごはん



お好みのメインを
お選びください

季節のスープ

自社農園で栽培収穫した食材をご提供しています



ボリューム満点 「あか牛」 ビッグステーキ

分厚くカットした「あか牛」を
400°Cで熱した溶岩プレートの上で
お好みの焼き加減でお召し上がりください



赤身ステーキ

400g	7,180円
500g	8,780円

腰からお尻にかけての大きな赤身で、肉のきめが細かく風味もあり赤身肉として貴重な部位です。

リブローズステーキ

400g	9,580円
500g	11,780円

もっとも厚みのあるロース部分で、霜降りになりやすい部位。きめが細かく柔らかい肉質です。

サーロインステーキ

320g	9,580円
420g	11,380円

やわらかく甘みがあり、ジューシーな霜降りが多いのが特徴。

オプションメニュー



たかなめし 人気です
ライスを
阿蘇名物「たかなめし」に
変更できます。

プラス 320円

ごはん追加

ごはん	150円
大盛りごはん	250円

セットドリンク

コーヒー、
オレンジジュース、
ジャージー牛乳



250円

「あか牛」ステーキ

脂身の少ないヘルシーさと
旨味があふれるジューシーさを兼ね備えた
自然の健康ビーフを召し上がっていただけます

サーロインステーキ



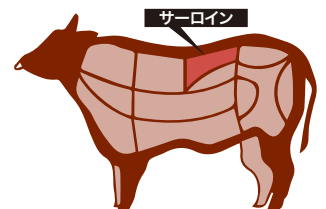
人気No.1メニュー



サーロインステーキ御膳 (220g) 6,700円

サーロインは、やわらかく甘みがあり、ジューシーな霜降りが多いのが特徴です。

厚めにカットして焼くことで、ジューシーな肉汁をお楽しみいただけます。

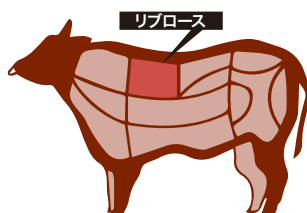


リブローズステーキ



リブローズステーキ御膳 (300g)

7,580円



リブローズは、もっとも厚みのあるローズ部分で、霜降りになりやすい部位です。

きめが細かく柔らかい肉質をロースト(焼く)ことで、肉汁が溶け出しあか牛の旨味を味わっていただけます。



オプションメニュー



たかなめし 人気です
ライスを
阿蘇名物「たかなめし」に
変更できます。
プラス 320円

ごはん追加

ごはん 150円
大盛りごはん 250円

セットドリンク

コーヒー、
オレンジジュース、
ジャージー牛乳
250円



赤身ステーキ



赤身ステーキ御膳

ラージサイズ(250g) 4,980円

ミディアムサイズ(180g) 3,780円



赤身カットステーキ御膳 (120g)
2,840円

腰からお尻にかけての大きな赤身で、肉のきめが細かく風味もあり赤身肉として貴重な部位です。

オプションメニュー



たかなめし 人気です
ライスを
阿蘇名物「たかなめし」に
変更できます。
プラス 320円

ごはん追加

ごはん 150円
大盛りごはん 250円

セットドリンク

コーヒー、
オレンジジュース、
ジャージー牛乳
250円



最高希少部位(褐毛和種フィレ肉)

フィレ肉は、牛肉の中でもっとも柔らかく、1頭の牛からわずか3%と希少な部位です。含まれる脂肪分はロースの半分でありながら、きめ細かい肉質が最高です。まさに“まぼろし”の逸品です。

この機会に、「阿蘇の草原あか牛」の最高級部位をお楽しみください。



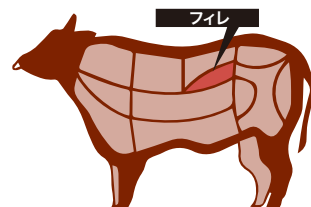
シャトーブリアン御膳 (200g)

8,880円

当店の褐毛和牛シャトーブリアンは、フィレ肉のからさらに中心部分を厳選し、サイドマッスルを取り除いた肉の芯のみを調理いたします。

フィレ カットステーキ御膳 (150g)

5,120円



フィレの他の部位(テート、フィレミニヨン)を少し大きめでカットしたサイコロステーキにいたします。柔らかくて油の少ない部位です。

ひと月あたり、約2～3本の入荷のため数量限定となります。
売り切れの場合はご容赦くださいませ。

「あか牛」ハンバーグ

阿蘇の大自然でのびのびと育てられた「あか牛」肉を使用したハンバーグです。
ソースの素材も熊本産トマトを中心に地元の素材を使用しています。



阿蘇あか牛 ダブルハンバーグ御膳 (160g + 160g) 2,980円

お好みのハンバーグソースを「和風」「デミグラス」「トマト」より2種類お選びいただけます。



あか牛コンビ御膳

(ハンバーグ100g + ステーキ100g)

3,300円

ハンバーグソースは
「和風」「デミグラス」「トマト」から
お選びいただけます。



御膳セットイメージ

写真はステーキ御膳の例です



おぐに大根 和風ダレ



チーズのせ
デミグラスソース



チーズのせトマトソース

阿蘇あか牛 ハンバーグ御膳 (160g)

1,980円

ハンバーグソースは「和風」「デミグラス」「トマト」からお選びいただけます。

オプションメニュー



たかなめし 人気です
 ライスを
 阿蘇名物「たかなめし」に
 変更できます。
 プラス 320円

ごはん追加

ごはん 150円
 大盛りごはん 250円

セットドリンク

コーヒー、
 オレンジジュース、
 ジャージー牛乳
 250円



ドリンク

ビール

キリン一番搾り生 (大) -----	980円
(中) -----	580円
(小) -----	460円

ワイン

白 / 赤 (グラス) -----	480円
-------------------	------

ノンアルコール

ノンアルコール瓶ビール -----	460円
-------------------	------

おぐに天然食
ほこすぎ

おぐに天然食
ほこすぎ
団体様用

おぐに天然食
ほこすぎ

阿蘇の大自然と川のせせらぎに癒されながら、
大草原ですくすくと育った「あか牛」をお楽しみください。



ほこすぎの
あか牛料理をお楽しみいただきながら
ごゆっくりおくつろぎください



各種クレジットカード、電子決済をご利用いただけます



ホームページ・facebookで随時情報を発信しております



オフィシャルサイト



ほこすぎ
facebook

オフィシャルサイトでは、ドレッシングやプリンなどを通信販売でご購入いただけます