

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ズ部分で、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 350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



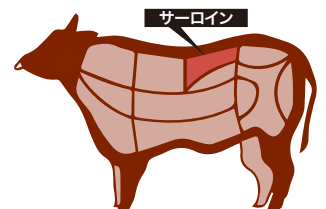
人気No.1メニュー



サーロインステーキ御膳 (220g)  
6,840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。

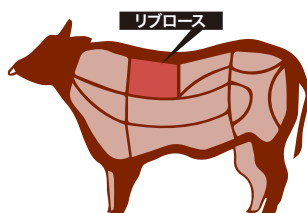


# リブローズステーキ



## リブローズステーキ御膳 (300g)

7,730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 350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) 5,080円

ミディアムサイズ(180g) 3,800円



赤身カットステーキ御膳 (120g)  
2,890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 350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。



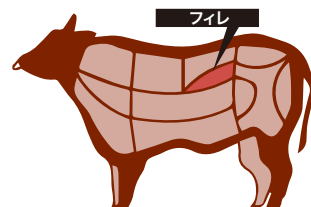
### シャトーブリアン御膳 (200g)

8,900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)

5,220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)

3,360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 350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