

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



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。



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
存分に味わってください



赤身ステーキ御前

400g	7,800円
500g	9,600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御前

400g	10,500円
500g	13,000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御前

320g	10,500円
420g	12,500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。

御膳には「ごはん」「季節のスープ」「季節のサラダ」「季節の小鉢」が付いています

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	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

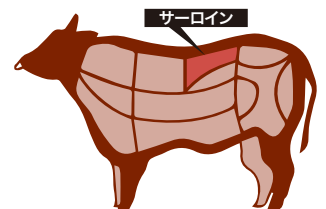
サーロインステーキ御膳 (220g)

6,840円

御膳には「ごはん」「季節のスープ」「季節のサラダ」「季節の小鉢」
が付いています

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)

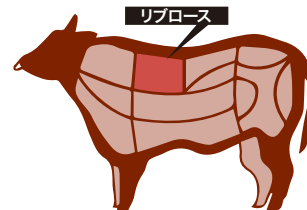
7,730円

御膳には「ごはん」「季節のスープ」「季節のサラダ」「季節の小鉢」が付いています



リブローズは、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 250円



赤身ステーキ

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る部位です。



赤身ステーキ御膳

ラージサイズ (250g)

5,580円

ミディアムサイズ (180g)

3,800円

御膳には「ごはん」「季節のスープ」「季節のサラダ」「季節の小鉢」が付いています

赤身カットステーキ御膳 (120g)

2,890円

御膳には「ごはん」「季節のスープ」「季節のサラダ」「季節の小鉢」が付いています



御膳セットイメージ

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 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

御膳には「ごはん」「季節のスープ」「季節のサラダ」「季節の小鉢」が付いています

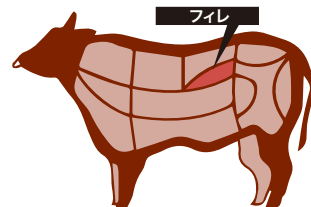
当店の褐毛和牛シャトーブリアンは、フィレ肉のからさらに中心部分を厳選し、サイドマッスルを取り除いた肉の芯のみを調理いたします。

フィレ カットステーキ御膳 (150g)

5,220円

御膳には「ごはん」「季節のスープ」「季節のサラダ」「季節の小鉢」が付いています

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。

御膳には「ごはん」「季節のスープ」「季節のサラダ」「季節の小鉢」が付いています



あか牛コンビ御膳

(ハンバーグ100g + ステーキ100g)

3,700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。

御膳には「ごはん」「季節のスープ」
「季節のサラダ」「季節の小鉢」が付い
ています



御膳セットイメージ



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) 2,200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。

御膳には「ごはん」「季節のスープ」「季節のサラダ」「季節の小鉢」が付いています

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 250円



ドリンク

ビール

キリン一番搾り生 (大) -----	980円
(中) -----	580円
(小) -----	480円
キリン一番搾りビン(500m) -----	700円

ワイン

白 / 赤 (グラス) -----	500円
-------------------	------

ノンアルコール

ノンアルコール瓶ビール -----	480円
-------------------	------

おぐに天然食
ほこすぎ

Pain Matinée
パンマチネ

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

おぐに天然食ほこすぎ

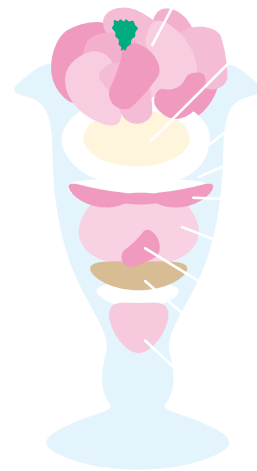
農園の

桃ノパフエ

期間
限定

はじめました

おぐに天然食
自家農園収穫の桃



バニラアイス

生クリーム

ヨーグルト

桃のコンポート

桃アイス

桃

アールグレイゼリー

桃ゼリー