岡山県のブランド牛使用
奈義牛のステーキ
霜降りと赤身の絶妙なバランスが生む
深いコクと上品な甘み、贅沢な味わいを
お届けするため、ステーキには
奈義牛を使用しています。
お肉・野菜・お酒
Sanji
-さんじ-

さんじのおすすめ

奈義牛のランプステーキ 2,680円
しっかりとした赤身の旨みとヘルシーで程よい柔らかさが特徴的です。

さんじのおすすめ

奈義牛のサーロインステーキ 2,980円
柔らかな肉質が魅力のサーロイン。ジューシーな旨みをお楽しみください。

さんじのおすすめ

熊本直送！ふじ馬刺し上赤身 2,780円

- 阿波尾鶏のたたき 900円
- ふじ馬刺し桜ユッケ 1,580円
- オリーブ牛の炙りカルパッチョ 1,880円

岡山県産清麻呂 **赤身肉の牛まぶしセット**

まずは牛ヒレ丼でお召し上がりいただき、お好みで薬味をプラス
〆は出汁をかけて牛まぶしとしてお召し上がりいただけます

シェアがおすすめ！ 2,200円

さんじのおすすめ

※表示価格は全て税込です

彩り小鉢

※別紙限定メニューもございます

・季節野菜の浅漬け	500円
・茄子の焼き浸し～白和え風～	600円
・大根の鶏そぼろあんかけ	700円
・薬味たっぷり塩鮭の和え物	700円
・親鶏と野菜のおひたし	700円
・小鉢おまかせ3種盛り合わせ	1,200円

前　菜

・四川たたき風よだれ鶏～和山椒仕立て～	700円
・つぶ貝と椎茸のバターソテー	900円
・クリームチーズと胡桃ナッツの蜂蜜漬け（バケット+ビスケット付）	1,100円
・生ハムの盛り合わせ	1,220円

さらだ

岡山の契約農家さんから直接仕入れた野菜をふんだんに使用しています

・Sanjiのポテトサラダ～温玉のせ～	700円
・牛しぐれのサラダ仕立て～わさび醤油ドレッシング～	900円
・ハーブ海老の温玉のせシーザーサラダ	900円

さんじのおすすめ

岡山産黒豚使用 野菜串

新鮮な野菜を岡山産黒豚で巻いた一品です
ご注文を頂いてから一本一本丁寧に焼き上げます

■黒豚のねぎ串
■黒豚のしタス串
■黒豚のトマト串
■黒豚のエリンギ串
■黒豚のニラ串

1本 各440円

おまかせ盛り（3本）1,200円

一　品

※別紙限定メニューもございます

- はまぐりと季節野菜の酒蒸し　1,100円
- ハーブ海老のアヒージョ（バケット付）　1,100円
- 丸ごとカマンベールのアヒージョ（バケット付）　1,280円
- アヒージョに！追加のライ麦バケット　330円
- ソーセージの盛り合せ　1,580円

揚げ物

- さつま芋チップス～ハニークリーム添え～　600円
- 自家製からあげ～さっぱりレモンを添えて～　800円
- 白ねぎと生ハムの天ぷら　800円
- 黒豚の春巻き～パルミジャーノがけ～　（2ケ）900円

〆　国産きぬむすめ米使用

- TKG～高砂たまご × かつおぶしご飯～　660円
（骨董美観堂の燻製だし醤油をお好みでお掛けください）
- 鶏だし茶漬け～漬物付き～　880円
- ふじ馬刺し松コッケ～いくらのせ～　1,880円

炊き立て土鍋ご飯

特製だしときぬむすめ米を使用し注文が入ってから土鍋で炊き上げます
炊きあがりに30分程お時間いただきます

- ホタテの土鍋ご飯　1,480円
- たこの土鍋ご飯　1,580円
- 鮭とイクラの土鍋ご飯　1,680円
- 季節の土鍋ご飯はスタッフまで！

甘　味

- ほうじ茶アイス　550円
- プレミアムバニラ　550円
- 自家製ビターなカラメルぷりん　660円
TAKEOUT 770円

お肉・野菜・お酒

Sanji

ーさんじー

お食事

※お席料としてお一人様400円頂戴しております

Instagram