



SAM's Winter Fair

冬

# のとおき ごちそうフェア

NO.604 柚子ネギ塩牛タン ¥890 (税別)



柚子  
ゆず

刻みネギに、  
刻み柚子を贅沢に。  
焼いたお肉に  
たっぷり乗せて  
お召し上がり  
ください。



NO.601

ホロ  
ホロ

## スペアリブの カムジャタンチゲ

辛さレベル3

¥880 (税別)

※アレルギー：小麦、乳

骨付きスペアリブが  
丸ごと入った自家製チゲ。  
スペアリブはじっくり  
3時間煮込んでいるので  
箸で切れるくらいの柔らかさです！



NO.602

## しめ めの旨スープ 石焼きうどん

¥880 (税別)

※アレルギー：小麦、卵

特製合わせ味噌を使った  
「韓国風煮込みうどん」。  
幅広麺を石焼鍋でじっくり  
煮込みました。熱々で  
お召し上がりください。



柚子  
ゆず

NO.605

## 柚子ネギ塩 豚カルビ

¥490 (税別)

旬の柚子をたっぷり使った  
「柚子ネギ塩」をトッピング。  
さわやかな柚子の香りを  
お楽しみ下さい。



### おすすめサイドメニュー

やみつき新食感の  
シャキシャキ  
白菜キムチ。  
果実の甘みを加えた  
自家製のキムチ醬で  
仕上げました。



辛さレベル1

シャキ  
シャキ！

NO.603 浅漬けキムチ

※アレルギー：小麦、乳

¥450 (税別)

※表示価格には別途消費税がかかります。



NO.606

## フォンダン風 ガトーショコラ

¥450 (税別)

※アレルギー：小麦、乳、卵

ホットチョコ  
ソース

ガトーショコラ



温かいガトーショコラにホットチョコソースを  
かけて仕上げるフォンダン風デザート。  
添えたバニラアイスと一緒に  
ラズベリーソースを絡めた「大人のデザート」。

マカロン  
フリーズドライいちご  
ラズベリーソース  
ホイップクリーム

バニラアイス  
ラズベリーソース  
ホイップクリーム

NO.607

## ルビーチョコレート パフェ

¥490 (税別)

※アレルギー：小麦、乳、卵



ルビー  
チョコレート  
アイス

グラノーラ

「第4のチョコレート」と話題の  
「ルビーチョコレート」のアイスを  
パフェに仕上げました。フレッシュいちご、  
ラズベリーソースで甘さの中にほどよい  
酸味がある「プレミアムデザート」。