

ゼノンサカバのスタッフが熊本で出逢って惚れ込んだ……

熊本のワンダフル食材のご紹介



阿蘇あか牛 Aso Aka Ushi

噛めば噛むほど旨味が溢れるやわらかな赤身が多いのが特徴。適度な脂肪分とのバランスが最高の話題のヘルシーなお肉です。阿蘇地域を中心に広大な草原で放牧され美味しい牧草をいっぱい食べて育ちました。生産数が少なく希少なため、高価なお肉ですが、できるだけリーズナブルな価格をご用意しています。

Amakusa Daio 天草大王



絶妙な歯ごたえとジューシーな肉質とコクがある高級地鶏。その美味しさからかつては「博多の水炊き」用として珍重されていましたが、昭和初期に絶滅してしまいました。その後、復元を望む声が続くことがなく、8年もの歳月をかけて復元に成功した幻の鶏なのです。名前の通り国内最大級の大きさと美味しさを是非ご賞味ください。



あまくさ宝牧豚 Amakusa Hobokuton

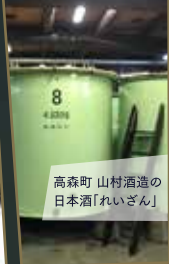
臭みの無い肉質と甘味すら感じてしまう脂が特徴。温暖な気候と山海の自然に恵まれた最高の環境、天草最南端の「牛深」で生まれました。母豚を放牧することによりストレスを無くし、泥遊びや水遊びをすることで自然の中から免疫力を高め、その母豚の授乳によって子豚へと免疫を移しています。抗生物質の投与なども一切していないこだわりは必食です。

お肉以外にも熊本のこだわりがいっぱい!!!

※食材は季節によって入荷がない場合がございます



天水町 藤川果樹園の柑橘類たち



高森町 山村酒造の日本酒「れいさん」



阿蘇 高森町の山の幸



民芸工原鉄石が作る阿蘇の溶岩プレート



阿蘇山の原料を使用した南阿蘇焼窯元



八代の食べられる「い草」



高森町 豊前屋本店の醤油と味噌



阿蘇の巨大ナス「ひごむらさき」



ZENON SAKABA

住所 〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町2-11-1
Tel& Fax 0422-27-2275 HP <https://zenon-sakaba.jp/>
営業時間 17:00~24:00
定休日 なし(年末年始を除く)



HP



Twitter



Facebook



Instagram

Follow me!



JR 中央線「吉祥寺駅」北口より徒歩 5分ほど



Experience
KICHIJOJI Culture
Wonderful Meeting
Delicious Meat
From Kumamoto
Let's Enjoy!!



ZENON SAKABA

KICHIJOJI

LET'S
RESERVE!!

Tel 0422-27-2275

Mail サイト内お問合せ
フォームから!!





熊本の旨い肉と肴を楽しむ 体験型ネオサカバ

吉祥寺で名物カフェとなった空間の漫画雑誌「CAFE ZENON」のオープンから早9年。

2018年11月、吉祥寺発の漫画出版グループがJR 高架下に新たに仕掛ける賑わいの場。今度は体験と出逢いがテーマのネオサカバです。食材は熊本から直送される希少なお肉を中心に旨いもんが勢揃い。お店の中は、炭火場やお酒の自販機、ちょい飲み屋台、食材や大鍋が並ぶ大カウンター、振り売りタイム等々、おとなの好奇心を刺激する美味しい仕掛けがいっぱいです。美味しいものに逢いたい人はもちろん、何かを発表したい人、学びたい人、体験してみたい人、面白いことが好きな人……そんな人と人、人とモノコトが出逢い繋がる場を作りたい。

「続・空間の漫画雑誌」……ドキドキワクワクと笑い声がっぱいの、新たな漫画雑誌作りの美味しい空間に是非ご期待ください！

2018.11.28
ZENON SAKABA スタッフ一同



ステージでのパフォーマンスやイベント、展示等を開催してくれる方、大募集中!!



名物! 溶岩焼き



<p>お野菜焼き 野菜好きな料理長が、季節ごとにチョイスして彩り豊かに盛り込みます。</p> <p>芯まで温か お野菜焼き</p> <p>…………… ¥880</p>	<p>熊本お肉 全部のせ 熊本の厳選お肉(牛、鶏、豚) 3種類を全部楽しめるお得な溶岩焼きです。</p> <p>1~2人前(160g) …… ¥1,780 3~4人前(320g) …… ¥3,200</p>	<p>あまくさ宝牧 豚の焼きしゃぶ 臭みのない肉質と甘みすら感じてしまう豚が特徴。豚を放牧することで免疫力を高めた自然派の豚です。</p> <p>1~2人前(100g) …… ¥980 3~4人前(200g) …… ¥1,780</p>	<p>天草大王 いとこ焼き 絶妙な菌ごたえとジューシーな肉質とコクがある高級地鶏。</p> <p>1~2人前(120g) …… ¥980 3~4人前(240g) …… ¥1,780</p>	<p>阿蘇あか牛 生産数が少ない希少なお肉。噛めば噛むほど旨味が溢れる柔らかな赤身が特徴です。</p> <p>1~2人前(100g) …… ¥1,300 3~4人前(200g) …… ¥2,400</p>
---	--	---	---	---



名物! 大鍋煮込み

<p>天草大王の濃厚鶏煮込み (1人前) …… ¥480 天草大王を6時間以上じっくり煮込んだスープを使った超濃厚鶏煮込み。開業前なのに病みつきになる関係者続出の自慢の逸品です。</p>	<p>あまくさ宝牧豚のだご汁 (1人前) …… ¥380 阿蘇の郷土料理だご汁を宝牧豚と共に煮込みました。季節のお野菜と自家製の団子など具沢山の逸品。味噌味と自家製の柚子胡椒の相性が◎</p>
--	---

おすすめ



<p>あか牛のローストビーフトリュフ卵で… ¥1,300</p> <p>フォアグラと西京味噌のブリュレ …… ¥580</p> <p>あか牛の田舎風テリーヌ …… ¥780</p> <p>天草大王の炙りたたき …… ¥580</p>	<p>とろーり目玉焼きの大王つくね …… ¥680</p> <p>日替わり旬魚のお刺身 …… ¥480~</p> <p>あか牛煮込み豆腐飯 …… ¥880</p> <p>サカバのポテサラ …… ¥480</p>
--	---

全て税抜き表記です。

●炭火場



串をオーダーしよう。



生肉を自分で焼こう。



焼いている間にみんなと乾杯!



自分の好みの焼き加減で食べよう!

自分でお肉を焼いて食べられる「炭火場」やお酒の自販機がある「大人の遊び場」です。お客様自身でやっていただく分、リーズナブルな価格でご提供します。

体験型の 楽しみ方

●お酒の自販機



お酒を選ぼう!



お金を入れよう!



ボタンを押すと……



出来上がり! 割りものもあるよ!

- 生ビール …… ¥490
- 八代 い草ハイ …… ¥490
- トマトソーワ …… ¥490
- れいざん 純米酒 …… ¥490
- 国産ワイン …… ¥550~
- 球磨焼酎(米) …… ¥490



お酒

全て税抜き表記です。

ご宴会コース

2時間飲み放題付き (90分ラストオーダー)
※4名様より

- お手軽4,000円(税込)コース …… 約8品+飲み放題付き(2時間)
- 大満足5,000円(税込)コース …… 約10品+飲み放題付き(2時間)
- 至福の6,000円(税込)コース …… 約12品+飲み放題付き(2時間)
- 体験型BBQ4,500円(税込)コース …… 約13品+飲み放題付き(2時間)



炭火場貸切プラン(15名様~)や、2階貸切プラン(15名様~)、お店まるごと貸切プラン(70名様~)なども大歓迎!! お気軽に、スタッフまでご相談ください♡

