

# APPETIZER

## 前菜

熊本直送のお野菜や希少なお肉を  
使った料理長自慢の前菜をお楽しみ下さい。

### 冷菜

#### Recommend

### 熊本の食材を使った贅沢な 前菜3種盛り合わせ (クラッカー付き)

¥1,780 税込¥1,958

大阿蘇鶏のガランティース、阿蘇あか牛の田舎風テリーヌ、大阿蘇鶏とフォアグラのスリュレが盛られた贅沢な逸品!! 単品で頼むより超お得で、かつ3種類も楽しめちゃう!  
ゼノンサカバに来たらまずはコレ!!  
★マークがついている3商品が盛られています



### 大阿蘇鶏のガランティース

¥780 税込¥858

自家製マスタードソースとの相性は抜群!!  
熊本の食材を使った贅沢な前菜3種類盛り合  
わせの1品です。ガランティースとは鶏肉で  
くるみのパテを巻いたものです。



### 阿蘇あか牛の 田舎風テリーヌ

¥880 税込¥968

阿蘇あか牛の旨みとくるみをしっかりと  
練り込みました。熊本の食材を使った  
贅沢な前菜3種類盛り合わせの1品です。



### 本日のお魚の カルパッチョ

¥980 税込¥1,078

当店仕入れのお魚は鮮度抜群です!  
本日のお魚はSTAFFまでお気軽に  
お声掛け下さい。



### 大阿蘇鶏と フォアグラのスリュレ

¥680 税込¥748

濃厚な旨みと酸味のあるキャラメルソースが  
ポイント! クラッカーは¥200 税込¥220(6枚入り)  
で追加も出来ます。熊本の食材を使った  
贅沢な前菜3種類盛り合わせの1品です。



### 九州産特選黒毛和牛と トリュフ卵のローストビーフ

¥1,380 税込¥1,518

低温調理で綺麗なロゼ色に仕上げました。  
希少な九州産特選黒毛和牛を堪能出来る一品  
です!! 仕入れ時期によって使用するお肉が  
異なる場合がございます。



### スラータチーズのカブフレーザ

¥1,180 税込¥1,298

あの握めないくらいクリーミーなスラータ  
チーズとトマトの相性は抜群!!  
味付けはシンプルに、彩りはカラフルに。



# APPETIZER

## 前菜

熊本直送のお野菜や希少なお肉を  
使った料理長自慢の前菜をお楽しみ下さい。

### 冷菜

#### チーズ盛り合わせ

¥1,180 税込¥1,298

ウォッシュ、ブルー、白カビ、ハード等、  
本日のチーズは STAFF までお気軽に  
お声掛け下さい。クラッカーは  
¥200 税込¥220(6枚入り)で追加も出来ます。



#### クリームチーズの 阿蘇味噌漬け

¥480 税込¥528

まずはコレ！な一品！！  
日本酒でもワインでも合わせ  
られるおつまみです。



#### サカバのポテトサラダ

¥480 税込¥528

ベビースターのカリカリ食感がおいしいと  
評判の当店人気のポテサラ！お子様でも  
安心してお召し上がり頂けます！



#### 赤茄子のレモンマリネ

¥480 税込¥528

さっぱりしたい方に  
もってこいの一品！  
クセになる事間違いなし。



#### 金のジャージー牛の ネギトロ

¥980 税込¥1,078

クリーミーなジャージー牛に  
ピリッと山わさびがおいしい！  
希少なジャージー牛を更にネギトロ仕立てにするなんて、  
ゼノンサカバでしか食べられない！！  
バゲットは ¥200 税込¥220(6枚入り)で追加も出来ます。



#### 長芋の わさびマリネ

¥480 税込¥528

皮付きで煮った長芋は栄養価も高いです。  
実はかなりの隠れ人気商品です！！



#### おつまみトルティーヤチップス (本日のディップソース)

¥680 税込¥748

ワカモレ、サルサソース、チリコンカン等、ソースは  
日替わりですので詳しくはお気軽に STAFF まで  
お声掛け下さい。お子様にもおすすめです！



#### 冷やしトマト -バルサミコソース-

¥480 税込¥528

冷やしトマトを塩、オリーブオイル、バルサミコ  
ソースで和えました。ルッコラ、グラナパウダー  
チーズがいいアクセントになっています！



#### かにみその濃厚ムース

¥480 税込¥528

リピーター続出！！  
少しずつつまみながら  
お酒を楽しめます。



#### オリーブの アンチョビオイル漬け

¥480 税込¥528

定番！！  
お酒のアテにちょっと  
つまみたい方へ・・・



#### ハモンセラーノと 山わさび

#### ハモンセラーノと 山わさび

¥780 税込¥858

生ハムの新しい食べ方  
発見しました。  
え、合うの？って思いますよね？！  
食べてみて下さい。  
完全にナイスコラボレーションです。



# APPETIZER

## 前菜

熊本直送のお野菜や希少なお肉を  
使った料理長自慢の前菜をお楽しみ下さい。

### 冷菜

#### トリュフ香る 自家製うずらの煮たまご

¥380 税込¥418

ほんのりトリュフが香る自家製のタレに  
じっくり漬け込みました。お子様も安心し  
てお召し上がり頂けます。



#### ズッキーニと しらすのカルパッチョ

¥480 税込¥528

スライスしたズッキーニをカルパッチョ  
仕立てに。しらすと一緒にさっぱりとお召  
し上がり頂けます。



### 温菜

#### やみつきメキシカンピザ

¥980 税込¥1,078

トルティーヤを織り込んでつくるチーズたっぷりなスパイシーなピザ!  
お酒が進む事間違いなし!!



#### とろーり目玉焼きの 大阿蘇鶏つくね

¥780 税込¥858

サカバに来たらまずはコレでしょ!!  
当店人気の一皿です。  
卵をくずしてお召し上がり下さい。



¥680 税込¥748

スモーキーな香りがオイルにも移ります。  
お野菜は日替わりですので STAFF まで  
お気軽にお声掛け下さい。バゲットは  
¥ 200 税込¥220(6枚入り)で追加も出来ます。



#### おかわりバゲットorクラッカー

¥200 (6枚入り)税込¥220

バゲット or クラッカーが足りないあなたに・・・ジャージー牛のネギトロ、  
本日のお魚のタルタル、大阿蘇鶏とフォアグラのスッチングスリン等におすすめです。



#### 赤茄子と フルーチーズの 味噌田楽

¥780 税込¥858

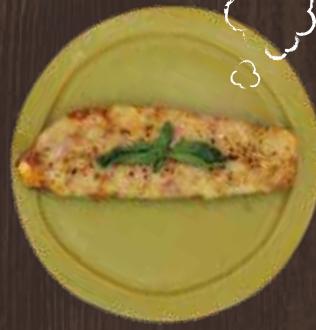
熊本産の大きな茄子で作る田楽  
味噌風仕立て。まさかのフルー  
チーズとの相性は抜群です!!



#### 赤茄子と チーズの トマト焼き

¥780 税込¥858

熊本産の大きな茄子で作る  
ピザ仕立て。  
お子様にも大人気な一品です!!



# HORSE MEAT

熊本直送の自慢の馬肉を  
ご堪能ください！  
馬肉料理

## 馬刺しの赤身だけ盛り

¥1,280 税込¥1,408

赤身だけ欲しいという  
お客様が多かったので、  
ご要望にお応えし致しました。



## 馬刺し盛り合わせ

¥1,580 税込¥1,738

赤身、霜降り、フタエゴ、  
タテガミ、炙り中落カルビなど日替わりで盛り込みます。  
詳しくは STAFF までお気軽にお声掛け下さい。



## 馬肉の大トロ

¥1,580 税込¥1,738

霜降りの贅沢な馬刺しを食べたい  
あなたに・・・。食べる価値あります!!



## 馬肉の炭焼き中落カルビ

¥1,280 税込¥1,408

上品な馬の脂で付け合わせの  
もやしまで旨い!! 白いご飯下さい! なんて  
言いたくなるかも。ありますよ。



## サクラユッケ

¥980 税込¥1,078

あの大人気だった馬肉のユッケがカムバック!!  
新鮮な馬肉と自家製のタレとの相性は抜群。  
思わず白飯を頼みたくなっちゃいます!  
白飯、あります!!



# SALAD

## サラダ

溶岩焼きの溶岩は阿蘇の溶岩プレートで作られた  
サカバオリジナルの溶岩プレートを使用しています。

## 焼きキャベツの シーザーサラダ

¥480 税込¥528

サカバに来たらまずはコレでしょ!!  
香ばしいキャベツとたっぷりチーズの  
ドレッシングにやみつき確定。おかわり必須!!



## メキシカン 温玉サラダ

¥980 税込¥1,078

タコライスの上の具材をそのまま  
サラダにのせちゃいました!  
とろーり温玉を絡めてお召し上がり下さい。



## ごぼ天の バルサミコサラダ

¥780 税込¥858

揚げたてのカリカリのごぼ天にバルサミコ  
酢の酸味甘みがよく合う一品!  
ボリュームも満点!!



## 溶岩焼き野菜の バーニャカウダ

¥980 税込¥1,078

阿蘇の溶岩プレートの遠赤効果でお野菜が  
何倍もおいしくなる! 自家製の  
バーニャソースにつけてお召し上がり下さい。



# FRIED

## 揚げ物

天草産きびなごフライ、辛子蓮根にちくわサラダ等、熊本といえれば！な揚げ物が盛り沢山!!

fried

### ボリューム満点!! サカバの鶏の唐揚げ

¥780 税込¥858

マル秘レシピのスパイスはキャベツとの相性も抜群!!  
お子様にも大人気です!!



### アボカドのフリット

¥580 税込¥638

サルサソースを添えた  
メキシカンな天あら。  
リビーター続出!!  
サカバ STAFF にも大人気！



### そら豆パリパリチーズの フリット

¥480 税込¥528

黒コショウが利いた、ずっと  
つまみたくなる一皿です。  
お酒も進むし、  
コレはきっとおかわりしちゃうかも！



### 辛子蓮根フリット

¥580 税込¥638

熊本といえば辛子蓮根、そして  
揚げたてアツアツがまた旨いんです！  
サカバ STAFF にも大人気!!



### ちくわサラダ

¥480 税込¥528

熊本のお弁当ヒライの名物を  
サカバ流にアレンジ。ちくわの中に  
ポテトサラダを詰めて揚げた  
当店でも大人気の一品!!



### きびなごの フィッシュ&チップス

¥680 税込¥748

天草産の栄養満点のキビナゴ使用！  
ピリッ辛いハラペニヨタルタルで  
どうぞ。



### 大阿蘇鶏の鶏皮ポン酢

¥480 税込¥528

カリカリに揚げた鶏皮に自家製の  
ポン酢がおいしい！！  
こちらもサカバ STAFF に大人気の一品。



### 熊本名物 3点盛り合わせ

¥1,980 税込¥2,178

ちくわサラダ、辛子蓮根フリット、馬刺し盛り合わせを乗せた、  
お得な盛り合わせ。コレを頼めば間違いないし!!

# GRILLED MEAT

ここでしか食べられない  
熊本直送希少肉ばかり!!

炭焼きお肉料理

## 金のジャージー牛の T(L)ボーンステーキ

500g~/ ¥6,600 税込¥7,260~

当店名物の豪快な骨付きステーキです。

サイズは STAFF まで。

※写真は 800g になります

とろけるような  
美味しさ♡



## 九州産特選黒毛和牛の炭火焼きステーキ

150g ..... ¥1,580 税込¥1,738

300g ..... ¥2,980 税込¥3,278

牛肉大国九州の更に選りすぐりのサラフレッド。

きめ細やかな肉質でほどよく縮まった赤身が柔らかで口の中でとろける様な食感です。

写真は 150g になります。



## 大阿蘇鶏の炭火焼ステーキ

150g ..... ¥980 税込¥1,078

300g ..... ¥1,480 税込¥1,628

阿蘇の大自然の天然ミネラルの水と空気の  
中で伸び伸びと飼育されています。

お肉の香り柔らかさが特徴です。

写真は 150g になります。



## 阿蘇あか牛or金のジャージー牛の スジ煮込み

¥580 税込¥638

じっくりコトコト煮込んだ自慢の一品!!

銘柄牛のスジ煮はなかなか食べられませんよ。



## りんどうポークの炭火焼ステーキ

150g ..... ¥1,080 税込¥1,188

300g ..... ¥1,680 税込¥1,848

阿蘇の草原に咲く熊本花りんどうを名乗る、  
熊本県の代表的な銘柄豚。

きめ細かな肉質と脂の甘さが特徴です。

写真は 150g になります。



## わさびで食べる金のジャージー牛の角煮

¥980 税込¥1,078

脂がミルキーな金のジャージー牛はトロットロに煮込むとまた格別。

そしてわさびで食べるのがまた絶品!!

## 九州産特選黒毛和牛のBBQ串

**¥580** 税込¥638 破格!

お野菜とお肉を同時に  
楽しめる串です。  
九州産特選黒毛和牛の  
テイスティングにもどうぞ。



## 大阿蘇鶏のBBQ串

**¥380** 税込¥418 破格!

お野菜とお肉を同時に  
楽しめる串です。  
大阿蘇鶏のテイスティングにも  
どうぞ。



## トロトロチーズ串

**¥380** 税込¥418

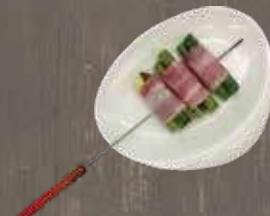
じゃがいもと焼けちゃうチーズの串!!  
じゃがいもとチーズの相性は抜群です!!  
お子様にも大人気!!



## アスパラベーコン串

**¥380** 税込¥418

相性抜群のアスパラベーコン!!  
嫌いな人なんて居ないはず!  
迷ったらこれ!!



## うずら串

**¥280** 税込¥308

皆大好きうずらのたまご。  
お子様も安心してお召し上がり頂けます。  
サッと炙って召し上がれ！



## 季節の野菜串

**¥280** 税込¥308

やっぱりお野菜も取らなきゃね！  
季節のお野菜の串!! 詳しくは STAFF まで  
お気軽にお声掛けください。



## りんどうポークのBBQ串

**¥380** 税込¥418 破格!

お野菜とお肉を  
同時に楽しめる串です。  
りんどうポークのテイスティング  
にもどうぞ。



## 大きないか串

**¥480** 税込¥528

串焼きの定番、大きないか串!!  
醤油マヨで召し上がるのがおすすめ!!



## バター醤油で食べるホタテ串

**¥580** 税込¥638

ごろっとホタテが4個も。ホタテにバターを  
のせて焼き、最後に炭場にあるお醤油をかけて  
食べるのがおすすめです！



## 赤海老串

**¥280** 税込¥308

アルゼンチン赤海老を一匹丸ごと。殻付きな  
ので、焼けると香ばしい香りが立ちます。殻  
ごとお召し上がり頂けます。



## フランクフルト焼き

**¥380** 税込¥418

香ばしいフランクフルトにマスタードと  
ケチャップをたっぷり！お子様にもおすすめ。



ゼノンサカバの  
炭火場！

# PASTA OR RICE

べに贅沢に  
パスタ・お米 Rice

## 阿蘇あか牛 or 金のジャージー牛の ミートソースパスタ

2人前(80g) ··· ₪1,080 税込¥1,188

4人前(160g) ··· ₪1,480 税込¥1,628

旨みたっぷりの希少なお肉を贅沢に使った  
ミートソース!! お子様でも安心してお召し  
上がり頂けます。仕入れ時期によって使用す  
るお肉が異なります。



## トロトロ茄子とトマトの スパゲッティ

2人前(80g) ··· ₪980 税込¥1,078

4人前(160g) ··· ₪1,380 税込¥1,518

フレッシュのトマトと熊本の  
柔らかい茄子をふんだんに使った、  
バジル薫る定番のトマトパスタ。



## サクラTKG

1人前 ··· ₪480 税込¥528

馬肉で食べる玉子かけご飯です!

こちらも熊本産の

甘い醤油との相性は抜群です!

お好みでかけて

お召し上がり下さい。



## 金のジャージー牛の ミニネギトロ丼

¥780 (2人前) 税込¥858

ピリッとわさびの利いた

ネギトロはご飯にかけても絶品!

サカバ STAFF にも大人気の一品!!

熊本産の甘い醤油をかけてお召し上がり下さい。



# DESSERT

## デザート

### YAMANAKA ブリン

¥500 税込¥550

(テイクアウト ¥420 税込¥462)



### 阿蘇小国ジャージー牛乳 ソフトクリーム

M ¥420 税込¥462 / S ¥280 税込¥308



阿蘇のジャージー牛乳ソフトクリームが食べられるのは関東で当店だけ!  
濃厚でコクのあるソフトクリームをぜひご賞味ください!  
※店内で召し上がる場合は、セットドリンクと合わせて御注文となります。

### 本日の自家製ケーキ各種

生チョコガトーショコラ ··· ₪500 税込¥550

クーベルチュールのカカオ 80% を使用! 特殊な技法により、新感覚の口溶けの良いガトーショコラに仕上げました。



阿蘇小国ジャージー牛乳チーズケーキ ··· ₪580 税込¥638

小国鶏だけで飼育されているジャージー種のみで搾乳される希少な牛乳で、更に濃厚に作られる生クリームとヨーグルトを見事に調和させました。

阿蘇小国ジャージー牛乳 バラのチーズケーキ ··· ₪630 税込¥693

熊本の阿蘇キレイ農園のオーガニック食用バラを使用しています。ラズベリーのグラサージュがバラを引き立てます。

### フレンチトースト

ジャージー牛乳アイスクリーム添え



¥690 税込¥759

スリン液にたっぷりと浸し、外はカリッと、中はしっとりと  
仕上げた ZENON 特製フレンチトースト。

濃厚なジャージー牛乳アイスクリームとメースルシロップ、ほんのりシナモンが香るとてもリッチな1品。

当店の人気メニューです!