

Dinner menu

17:00-23:00
L.O.22:00

冷菜

Cold Appetizer

熊本直送のお野菜や
お肉を使った
料理長自慢の前菜を
お楽しみ下さい。



サカバの ポテトサラダ

¥495

ゴロゴロポテトを
ニンニクマヨネーズで合わせました。
たまに噛みしめると
ベーコンのうま味が!



きのこのマリネ

¥495

しいたけ、まいたけ、
エリンギのさっぱりマリネ。
これはやみつきになります。



オススメ!

太陽の カプレーゼ

¥1,078

雑誌POMODORO号にも
掲載された大人気商品です!
とろけるようなブラータチーズに
カラフルトマトで
見た目も可愛い逸品です。



あか牛と りんどうポークの テリーヌ

¥858

熊本のお肉を
旨味たっぷり練り上げて
作ったお酒にピッタリな逸品!



チーズ 盛り合わせ

¥1,298

ウオッシュチーズ、ブルー、
白カビ、ハード等が盛られています。
本日の内容はSTAFFまで
お気軽にお声掛け下さい。
おかわりクラッカー ¥220



ハモンセラノ と山わさび

¥495

生ハムの新しい食べ方発見しました!
えっ合うの?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。



オススメ!



イワシの酢漬け

¥495

新鮮なイワシを赤ワインビネガーで
程よく締めました。
辛口のお酒のお供に!



冷菜

Cold Appetizer

オススメ!

**赤身を食べる
ローストビーフ**
9種のソースと
5種のシーズニング

150g ¥1,320

300g ¥1,980

9種のソースと
5種のシーズニングで
食べるローストビーフは絶品!
ミルキーかつ赤身が際立つ
熊本県産ホルスタインを使用!
破格のお値段
※写真は300gになります。



※ソースの内容は
グリルのページ参照。

このお酒と
よく合う!



フランス

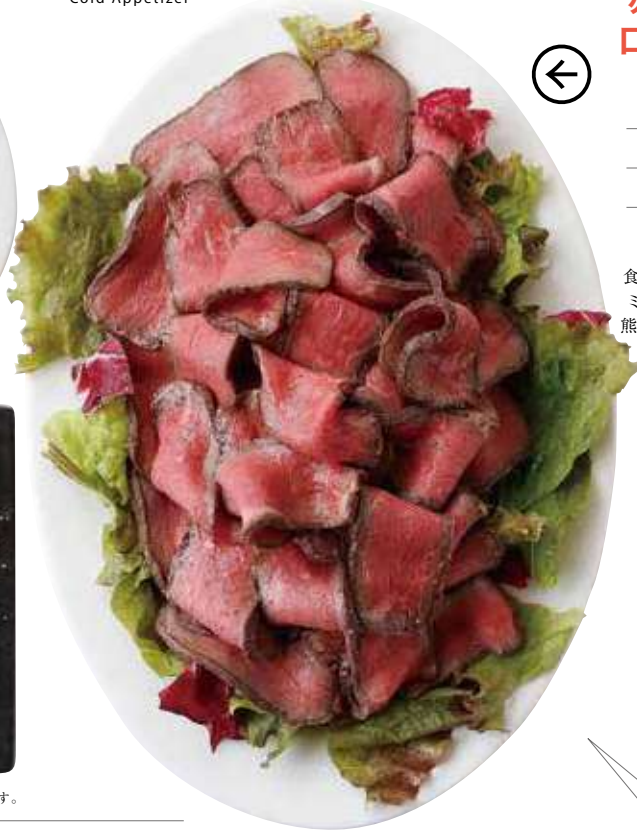
アイム
シャルドネ (白)
Glass/¥682
Bottle/¥3,300



**馬肉の
カルパッチョ**

¥1,408

熊本直送の新鮮な馬肉、
熊本県産の醤油をベースに
カルパッチョ仕立てにしました。



※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。※写真は盛り合わせ8種になります。

**本日のタパス
盛り合わせ8種**

¥1,848

きのこマリネ、キャロットラペ、
魚介マリネ、カプレーゼ、
フォアグラブリュレ、
あか牛とりんどうポークのテリース、
馬肉のリエット、ハモンセラーノが
盛られた豪華な逸品!

**本日のタパス
盛り合わせ4種**

¥1,078

ハモンセラーノ、
きのこマリネ、
あか牛とりんどう
ポークのテリース、
カプレーゼが盛られた
贅沢な盛り合わせ。

**山芋の
わさびマリネ**

¥495

ピリッとわさびの
アクセント。
名脇役タパスです。



サラダ

Salada

熊本直送の
新鮮な
お野菜達!



**サカバの
シーザーサラダ**

¥1,078

チーズを割って、
お好みに合わせて
混ぜて下さい。



**クレソンと
ひまわりのサラダ**

¥1,078

みずみずみずしいクレソンを、
熊本県産魚醤とオリーブオイルの
シンプルな組み合わせ。
ひまわりの種がクセになる!



**グリル野菜
盛り合わせ**

¥1,078

お野菜好きには堪らない逸品。
グリルにすることで
生野菜とは違うお野菜本来の旨味が
感じられます。



温菜

Warm Appetizer

熊本直送のお野菜や
お肉を使った
料理長自慢の前菜を
お楽しみ下さい。

オススメ!

このお酒と
よく合う!



フランス

アイム
ブランド・ブラン
(シャルドネ100%)

Glass/¥792
Bottle/¥3,850

大阿蘇鶏の ピザ職人風 生ハムと ルッコラ

¥1,280

大阿蘇鶏のムネ肉を
ピザ生地に見立て
ヘルシーに仕上げました!
ヘルシーなピザには、
サラダ仕立てが
良く合います◎



大阿蘇鶏の ピザ職人風とは…

通常のピザ生地部分を
100%大阿蘇鶏の
お肉で叩いて
成形して作った、
とてもヘルシーな
ピザです!

オススメ!

大阿蘇鶏の ピザ職人風 マルゲリータ

¥1,078

大阿蘇鶏のムネ肉をピザ生地に
見立てヘルシーに仕上げました!
ピザの王道と言えば、マルゲリータ!
鶏肉でもバジルソースと
トマトソースの相性は抜群!



オススメ!

ナツメヤシの ベーコン巻き

¥495

甘くて、しょっぱくて、
コリコリの食感。
また食べたくなる味です。



スペイン風オムレツ

¥495

玉ねぎとじゃがいもをじっくり
コンフィしたシンプルなオムレツ。
ニンニクマヨネーズが付いています。

天使の海老の アヒージョ

¥1,078

海老の頭をつぶしながら
食べてください。
濃厚なミソオイルの
出来上がりです。



おかわりバケット orクラッカー

¥495

アヒージョや馬肉のリエット等
クラッカーが足りないー!
そんなおかわりたいあなたに…!
各6枚入りです。



マッシュルームの アヒージョ

¥1,078

オイルにしみでる
マッシュルームのうま味を
是非パンと一緒に。
お酒が進みます。



ムール貝の 白ワイン蒸し

¥638

ベルギーの定番料理ってご存じでしたか?
モリモリではなく、
少人数で食べやすい
サイズにしてみました。

赤茄子とチーズの トマト焼き

¥858

熊本産の大きな茄子を
ピザ仕立てに。
お子様にも大人気の一品です!



揚げ物

Fried

天草産のきびなごフライや、
辛子蓮根フリット等
熊本といえば!な
揚げ物が盛り沢山!!

オススメ!

きびなご フィッシュ& チップス

¥638

天草産の
栄養満点のきびなごを使用。
ピリッと辛い自家製の
にんにくマヨネーズでどうぞ!

ボリューム満点! サカバの鶏の 唐揚げ

¥638

マル秘レシピのスパイスは
やみつきになる事間違いなし!
お子様にも
大人気商品です!!

➤

オススメ!

ニョッキと 白エビフリット

¥638

白エビを餅粉で揚げました。
実はこれ、星付きレストランの
揚げ方なんです。

辛子蓮根フリット

¥638

熊本といえば辛子蓮根!
そして揚げたて熱々が
また旨いです!
ZENONスタッフにも大人気!!

カマンベールチーズ フリット

¥638

トロトロの揚げたては
火傷に注意!落ち着いて、
甘いジャムを少しつけて
食べてみてください。絶品です!

ニョッキと 鱈のフリット

¥638

なんとニョッキを揚げました。
モチモチとホクホクの
アンサンブル。

グリル

Grilled

ここでしか
食べられない
熊本直送の
希少肉ばかり!

9種のソースと
5種のシーズニングで
ステーキを楽しむ!

各種熊本で作った
スパイスと自家製ソースです。
(ソースは濃度があるので
ディップして召し上がって下さい)

9種のソース



モーリヨソース

パプリカ・タマネギ・
キュウリ・トマトとたっ
ぷり野菜とピネガー
のサッパリソース



にんにく
ピカンテオイル

にんにくたっぷり食
べるラー油のイタリ
アンレンジです。



パインバジルソース

トロピカルフルーツと
バジルの相性でお口
さっぱり!



アラビアータソース

トマトの酸味、唐辛子
の辛味、ニンニクの
風味と食欲をそそら
れるソース



海南ソース

海南島に伝わるピリ
辛濃厚ソース



特製BBQソース

隠し味に和がらしと
バルサミコ酢、絶妙
なバランスが癖にな
るソース



ワサビ
ジェノベーゼソース

バジルとワサビ、辛味
と爽やかさのある風
味豊かなソース



カレーソース

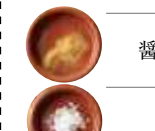
各種スパイスが奥深
さを演出、カレーの風
味が食欲が増します。



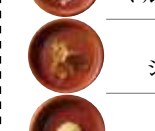
ボン酢ジュレ

ボン酢と柚子胡椒で
ピリとまろやかな酸
味が特徴のソース。

5種のシーズニング



醤油パウダー



イギリス産
マルドゥンシーソルト



BBQ
シーズニング



塩レモン

柚子胡椒



グリル野菜盛り合わせ

¥1,078

お野菜好きには堪らない逸品。
グリルにすることで生野菜とは違う
お野菜本来の旨味が感じられます。



大阿蘇鶏のグリル

300g/¥1,628

150g/¥1,078

阿蘇の大自然の
天然ミネラル水と空気の中で
伸び伸びと飼育された大阿蘇鶏は、
香り高く柔らかさが特徴です。
※写真は150gになります。



このお酒と
よく合う!



フランス

アイム
シャルドネ (白)
Glass/¥682
Bottle/¥3,300

オススメ!

熊本県産ホルスタインの ステーキ

200g/¥1,980

500g/¥3,850

自家製の9種のソースと
5種のシーズニングで
更に美味しさを引き立てます。
ミルクリーかつ赤身が際立つ
熊本県産ホルスタイン!
※写真は500gになります。



九州産特選 黒毛和牛のステーキ

300g/¥2,838

150g/¥1,518

牛肉大国九州の更に
選りすぐりのサラブレッド。
きめ細やかな肉質でほど良く締まった
赤身が柔らかで口の中で
溶ろける様な食感です。
※写真は150gになります。

りんどうポークのグリル

300g/¥1,848

150g/¥1,188

阿蘇の草原に咲く
「りんどう」を名乗る、
熊本県の代表銘豚豚。
きめ細やかな肉質と
脂の甘さが特徴です。
※写真は150gになります。



※全て税込価格になります。

煮込み

Stewed

じっくり
煮込んだ分だけ
愛情込めて
お作りしています。

オススメ!

馬ほほ肉の 赤ワイン 煮込み

¥1,782

希少部位の馬ほほ肉を
長時間コトコト煮込み
やわらか〜く仕上げた
贅沢な逸品!



このお酒と
よく合う!



フランス
アイム
グルナッシュ
Glass/¥682
Bottle/¥3,300



わさびで食べる 国産牛の とろとろ角煮

¥1,078

国産牛をとろとろになるまで
煮込んだ角煮は、
わさびで食べるのがポイント!
絶品です!



サクラホルモンの トマト味噌 煮込み

¥550

東京ではめったに
食べられない馬モツ、
滋養強壮にも◎



このお酒と
よく合う!



黒麹芋焼酎
紅はるか「ラオウ」
Bottle/¥4,378

※キープできます。

※全て税込価格になります。



Pasta & Rice

べも贅沢に!



国産牛の
ミートソース
パスタ

4人前/¥1,628 2人前/¥1,188

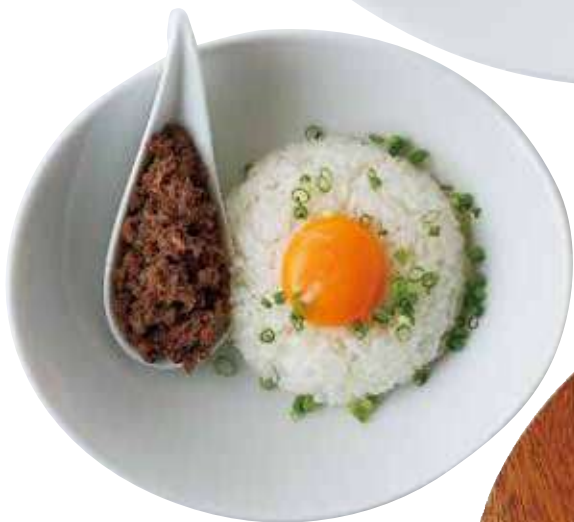
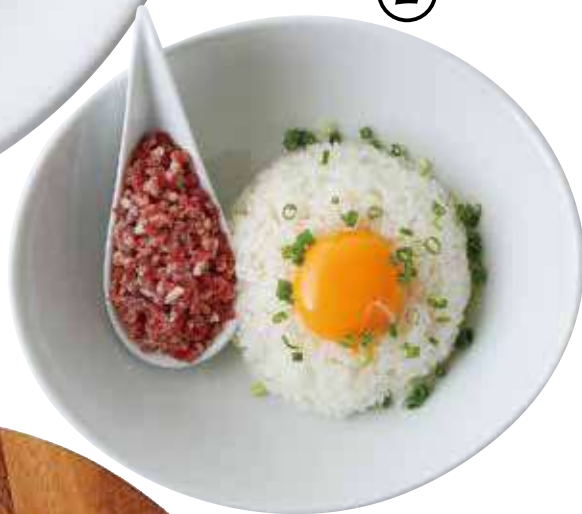
国産牛を贅沢に使った
ミートソースパスタ。
お子様でも安心して
お召上がり頂けます!

オススメ!

自分で作る
サクラTKG

¥528

希少価値のある馬肉フレークを
熱々ご飯に振りかけて召し上がれ!
熊本産の甘いお醤油との相性は抜群です!
お好みでかけてお召上がり下さい。



オススメ!

自分で作る
馬のリエット
TKG

¥528

旨味をたっぷり凝縮したリエットは
TKGが1番おいしい食べ方です!
お好みで九州産の
甘いお醤油をかけて
お召上がり下さい◎



国産牛の
濃厚ラザニア

¥638

ジャージー牛乳の
ホワイトソースたっぷり、
チーズとミートソースの
相性も抜群です!



デザート

Dessert

オススメ!

本日の ガトーショコラ

¥638

詳しくはSTAFFまで
お気軽に
お尋ね下さい。



店頭でホールでも
販売しております。



季節のタルト

¥638

季節のフルーツを使った
自家製のタルトです。
内容はSTAFFまでお気軽に
お声掛け下さい。



オススメ!

阿蘇小国 ジャージー牛乳 ソフトクリーム

M/¥462 S/¥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、
関東でも当店だけ!
濃厚でコクのあるソフトクリームを
是非ご堪能下さい!



※ソフトクリームのみ、店内でお召し上がりされる場合はドリンクの御注文が必須となります。

オススメ!

YAMANAKAプリン

¥550

ZENON名物の
オリジナルレシピで作る
YAMANAKAプリンは、
キャラメリゼされた表面はカリッと
中はトロッと♡
至福のひと時は是非!!



オススメ!



阿蘇小国 ジャージー 牛乳を使った 本日の チーズケーキ

¥638

詳しくはSTAFFまで
お気軽に
お尋ね下さい。



スキレットで作る フレンチ トースト

¥759

プリン液にたっぷり浸し、
キャラメルクランチのカリッとした食感と、
中はしっとり仕上げた
ZENON特製フレンチトースト。
メープルシロップとシナモンの相性も◎



※全て税込価格になります。