

- アソカ** **阿蘇あか牛** 1300
 生産数が少なく希少な肉、噛めば噛むほど旨味が溢れる柔らかい赤身が多いのが特徴。適度な脂肪分とのバランスが最高な話題のヘルシーなお肉です。阿蘇の広大な草原で放牧されて育ちました。レアで焼くのがおすすめです。
- 天草大王** **いごと焼** 980
 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。もも、むね、ぼんじり、皮を全部楽しめます。名前の通り国内最大級の大きさと美味しさを是非！
- あまくさ宝牧豚** **ほうぼくとん** **焼きしゃぶ** 980
 臭みのない肉質と甘みすら感じてしまう脂が特徴。母豚を放牧することで免疫力を高めた自然派の豚です。焼きしゃぶで野菜と包んでお召し上がりください(サンチュ付)。
- 熊本お肉** **全部寄せ** 1780
 熊本の厳選お肉(牛、鶏、豚)3種類を全部楽しめるお得な岩焼きです。
- お野菜焼き** 980
 野菜好きなら料理長が、季節ごとにチョイスして彩り豊かに盛り込みます。遠赤外線効果で、芯まで温かく美味しい時には珍しい野菜も。

※すべて税抜き表記です

熊本 阿蘇山が噴火した時に溶岩が冷えて固まった玄武岩を、民芸工鉄石が手仕事で加工して作った最高の溶岩プレートで焼いて頂きます。遠赤外線が発生し、素材の外側は素早く、内部は熱伝導でゆっくりと加熱。表面の気泡が余分な脂も吸収し素材の旨みを閉じ込めしっとりふっくらと焼き上げます。

溶岩焼き



ゼノンサカバ2大名物!

大鍋煮込み



ゼノンサカバの調理場の中央には、直径40cmの大鍋に煮込み料理がぐつぐつと食欲のわく香りを店中に漂わせています。ノスタルジックな雰囲気味わいながら是非1杯、もう1杯とお楽しみください。

- 天草大王の濃厚鶏煮込み** 480 (一人前)
 天草大王を5時間以上じっくり煮込んだ濃厚スープを使ったやわらか鶏煮込み。料理長が試行錯誤の末にたどり着いた、一人一杯必食の逸品。
- あまくさ宝牧豚のだご汁** 380 (一人前)
 阿蘇の郷土料理だご汁。高森町にある田楽村の店主より教わったレシピをもとに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◎

ゼノンサカバのスタッフが熊本で出逢って惚れ込んだ……

熊本県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な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でご用意しています。

天草大王 Amakusa Daio

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

臭みのない肉質と甘み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「れいざん」

民芸工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薫元

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」

体験型メニューの楽しみ方



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♪



ラインナップ

- あか牛串** 380
 限定10本!
 高級あか牛がお手頃な価格に食べられます。
- 天草大王串** 200
 炭火で焼く天草大王もまた格別。生ビールとの相性も抜群です!
- あまくさ宝牧豚串** 200
 噛めば噛むほど旨味溢れる自家製のタレをつけ、じっくりと焼いていただきます。
- 天草大王つくね串** 200
 ゼノンサカバのつくね串は、なんこつがコリコリで、インパクト大!
- あまくさ宝牧豚つくね串** 200
 美味しい豚は脂がうまい!つくねにしても、また格別。自家製のタレをたっぷりつけて♪
- 色々野菜串** 200
 数種類の野菜が刺さっています。日替わりで厳選された野菜を使用しています。

※すべて税抜き表記です

あか牛以外は、自家製のタレでもお楽しみいただけます。

料理長一押し



フォアグラと西京味噌のブリュレ 680

料理長の得意料理。フォアグラを西京味噌の甘さで濃厚に仕上げました。バゲットに付けて召し上がりませう。

あか牛のローストビーフ トリュフ卵 1300

真空調理であか牛の内もを中心温度59度で火を入れました。トリュフの香りが贅沢なローストビーフです。

あか牛の田舎風テリーヌ 780

あか牛の旨みをしっかりと練り込んだ、ゼンソサカバオリジナルの分量のおつまみハンバーグ。

とろり目玉焼きの大王つくね 680

旨みたっぷりの大王挽肉と、コリコリ食感が病みつきになります。タレと目玉焼きを絡めてどうぞ！

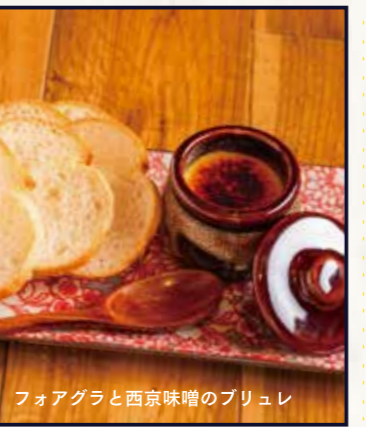
旨いとうふ(自家製) 580

今では珍しい横浜宮城野の自然製法の豆腐です。濃厚でクリーミーな豆腐に感動します。

あまくさ宝牧豚のリエット 580

宝牧豚のクリーミーな旨味をペースト状にしました。バゲットに付けてワインと一緒にどうぞ。

バゲット(6枚) 200



揚げ物



鶏のサククリから揚げ 580

熊本・山形酒造の名酒れいざんの酒粕に漬けて柔らかくした鶏肉を片栗粉のアレンジでサククリ揚げました。

自家製ポテトコロケ あか牛入り(1個) 380

厳選されたジャガイモにあか牛を入れました。サクサクパン粉が決め手です。

フライドポテト(出汁の旨み) 480

ハーフなどと一緒に揚げるオリジナルフライドポテト。天草の「雑節(ぞつぷし)」の旨みがアクセントです。

ピリ辛タルタルソースのアジフライ 580

人気のアジフライ、ピリッと辛いハラペーニョのタルタルをたっぷり付けて。

馬肉のメンチカツ(1個) 580

珍しい馬肉で作った贅沢なメンチカツです。

白絞油で揚げるゼノンサカバの揚げ物は、サクッと軽い仕上がりになっています。

※すべて税抜き表記です

サラダ

トリュフ風味のシーザーサラダ 780

特製のドレッシングとトリュフが香るシーザーサラダ。とろり温玉が美味しいです。

ハーフサイズ(480円)もご用意

厳選野菜のさっぱりサラダ 680

お肉を沢山食べたなら、さっぱりサラダを食べてから。

ハーフサイズ(380円)もご用意



※すべて税抜き表記です



珍味・一品

天草大王キンカンの味噌漬 480

天草のヤキトリマン店主に教わったレシピです。日本酒のおつまみにピッタリです。※キンカンとは鶏の卵になる前の卵巣のことです。



天草大王キンカンの味噌漬

天草大王の鶏皮ボン酢 380

ほんじり付きの香ばしい大王鶏皮に、自家製のボン酢と大根おろし。

さっぱりキャベツの自家製みそだれ 280

キャベツに自家製味噌とクリーミーなソースをたっぷりかけた、とりあえずの一品。

自家製ぬか漬 380

熊本直送の米ぬかと、山形酒造のれいざんの酒粕で、美味しくなあれと大事に育てました。珍しい野菜も漬けます。

サカバのポテサラ 480

定番のポテサラにオーソンスライスとゆで卵、ペービスターでアクセントをつけてガリックオイルで仕上げました。

タラコわさび漬 480

熊本・山形酒造のれいざんの酒粕で漬け込みました。タラコが生まれ変わる逸品。

クリームチーズの味噌漬 380

熊本・高森町の豊前屋から取り寄せた、麦と米の合わせ味噌の旨みをクリームチーズに移しました。

自家製かみそ豆腐 480

かに味噌と天草の雑節出汁で作った自家製豆腐。少しずつ食べながらお酒を楽しんでください。

今日のなめろう(高菜入り) 480

阿蘇の高菜をアクセントに味噌、醤油、生姜、にんにく、酒と旬の魚をたきにしました。

おつまみ三種盛り合わせ 980

珍味系のお好きなものから3種お選びいただけます(キャベツを除く)。

- 天草大王の雑炊** 880 (二人前)
大玉スープと鶏肉の贅沢な親子丼感覚の雑炊。
- あか牛×天草大王 煮込み豆腐飯** 880 (二人前)
濃厚な旨みにとろりとした豆腐でご飯をかきこんでください。
- 天草大王のミニラーメン** 380 (一人前)
3口サイズのミニサイズ。豚骨を思わせるくらい超濃厚なスープで食べるメのラーメンは格別！
- 天草大王のスープ** 100 (一人前)
おとして飲んで頂いたアレです。食事の最後は特製スープで！
- あまくさ宝牧豚のだご汁** 380 (一人前)
阿蘇の郷土料理のだご汁。高森町にある田楽村の店主より教わったレシピをもとに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◎



あまくさ宝牧豚のだご汁



あか牛×天草大王 煮込み豆腐飯

メもの

メものも熊本仕入れのお肉を使ったものばかり。ご飯ものは土鍋でたっぷり提供します。

刺身



日替わり旬魚の刺身



天草大王の炙りたたき

日替わり旬魚の刺身 480

お魚は日替わりで良いところを揃えています。盛り合わせもご用意。別紙のオススメをご覧ください。

天草大王の炙りたたき 680

香ばしく皮面を炙った天草大王のお刺身は、噛めば噛むほど旨みが溢れ出します。

馬刺の盛り合わせ 1200

馬肉を扱った日本一のお肉屋さんから仕入れてあります！赤身、霜降り、炙り馬ヒモの3点盛りです。もちろん単品も可(500円)。



デザート



天草大王キンカンのプリン

天草大王キンカンのプリン 380

コクのあるプリンにしっかりと焦がしたキャラメルがバランス良い一品。※キンカンとは鶏の卵になる前の卵巣のことです。

バナナアイスのコンポートがけ 480

旬のフルーツの自家製コンポートとそのシロップで最後はスッキリ。

自家製イチジク チョコレート 480

ウイスキーなどのお酒のアテにも最高！

※すべて税抜き表記です

ご宴会コース

- 4,000円(税込)コース
- 5,000円(税込)コース
- 6,000円(税込)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



炭火場を貸切ってのBBQプラン(10名様~)や2階席の貸切(20名様~)も大歓迎!

