

WOW ! ! ! !

ZENON SAKABA FOOD

熊本名物！

地元直送！

ゼノンサカバのスタッフが現地で出逢って
惚れ込んだ熊本食材を使ったメニューです！

WOW ! ! ! !
どのメニューも
オススメ！

ゼノンサカバに来たら
まずはコレ！！



馬肉を扱わせたら
日本一のお肉屋さんから
仕入れてます！

1 番人気！

馬刺し盛り合わせ

1,380 円



3 番人気！

ちくわサラダ

480 円

熊本では有名な
「おべんとうのヒライ」の
ちくわサラダを、
お好み焼き風に
アレンジ！



880 円

あか牛の土鍋肉豆腐

すき焼き風にアレンジ
をした肉豆腐です。



980 円

サクラユッケ（馬肉）

この海苔はおかわりも
できます！
おかわり海苔
100 円（税抜き）

とろーり黄身を
よく混ぜて海苔に巻いて
召し上がれ！



特製からし味噌を詰めこんだ蓮根を
一口大に揚げました。マヨネーズで辛さを
やわらげるのが熊本流！

580 円

揚げたて自家製からし蓮根

4 番人気！



680 円

天草大王の炙りたたき

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！



肥後むらさき or 赤茄子の高森風味噌田楽

（茄子の品種は季節によって変更となります）

780 円

阿蘇高森町から受け継い
だ、秘伝の田楽味噌で
焼いています！



2 番人気！

熊本名物 3 点盛り

2,280 円

迷ったら、まずはこれコレ！！！！
からし蓮根と馬刺し3種、
ちくわサラダが楽しめます！

肴・一品

ドキドキ



自家製かにみそ豆富 [580円]

- さっぱりキャベツの味噌だれ 280円
- ◎ 冷やしトマト！自家製柚子ドレ！ 380円
- クリームチーズの味噌漬け 380円
- 茄子のさっぱり漬け 380円
- ◎ 天草大王のキンカンの味噌漬け 480円
キンカンとは...鶏の卵になる前の卵巣の事です。
- 天草大王の鶏皮ポン酢 480円
- ◎ サカバのポテサラ 480円
- 本日のなめろう 480円
- ◎ 自家製かにみそ豆富 580円
- ◎ フォアグラと西京味噌のブリュレ 680円
(バゲット追加6枚...200円)

ツクツク



フォアグラと西京味噌のブリュレ [680円]



大豆油で揚げる、ゼノンサカバの揚げ物はサクッと軽くて美味しい！

- ◎ ゼノンのハムカツ（からし味噌添え） 380円
- ◎ 鶏のサククリ唐揚げ 580円
- 天草産キビナゴフィッシュ&チップス 580円
- 馬肉のメンチカツ 580円



天草産キビナゴフィッシュ&チップス [580円]



鶏のサククリ唐揚げ [580円]

揚げ物

べもの

じゅるり

ホカホカ



サクラ TKG (馬肉のたまごかけご飯) [1人前 480円]



あか牛の煮込みうどん [2人前 880円]

べ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、
たっぷりご提供！



- サクラTKG (馬肉のたまごかけご飯) 1人前 480円
- あか牛の煮込みうどん 2人前 880円
- 天草大王の雑炊 2人前 980円
- 阿蘇高森のだご汁 1人前 380円

野菜



溶岩焼き野菜のバーニャカウダ [980円]

溶岩の遠赤効果で芯まで温かいお野菜はバーニャカウダと相性抜群！

- ごぼ天サラダ 680円
- トリュフ風味のシーザーサラダ 780円
- 自家製味噌で食べるさっぱり野菜スティック 780円
- ◎ 溶岩焼き野菜のバーニャカウダ 980円
溶岩の遠赤効果で芯まで温かいお野菜は、バーニャカウダソースと相性抜群！

阿蘇あか牛



あか牛の絶品ローストビーフ トリュフ卵で [1,380 円]



柔らかな
ローストビーフと
薫り高いトリュフ卵の
組み合わせが最高！

- ◎ 阿蘇あか牛の溶岩焼き 1~2人前 (100g) 1,300 円
3~4人前 (200g) 2,400 円

生産量が少ない希少なお肉、噛めば噛むほど旨みが溢れる柔らかな赤身が特徴のお肉です。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。

- あか牛の田舎風テリーヌ 780 円
- あか牛の土鍋肉豆腐 880 円
- あか牛の煮込みうどん 2人前 880 円
- ◎ あか牛の絶品ローストビーフ トリュフ卵で 1,380 円



- ◎ 天草大王の溶岩焼き 1~2人前 (100g) 980 円
3~4人前 (200g) 1,780 円

硬すぎず柔らかすぎない絶妙な歯ごたえ・弾力とジューシーさを兼ね備えた熊本の高級地鶏。噛めば噛むほど出てくる肉汁と旨味は絶品！

- 天草大王のキンカンの味噌漬け 480 円
- ◎ とろ〜り目玉焼きの大王つくね 680 円
- 天草大王の鶏皮ポン酢 480 円
- 天草大王の炙りたたき 680 円
- 天草大王のキンカンプリン 380 円



キンカンとは...鶏の卵になる前の卵巣の事です。



とろ〜り目玉焼きの大王つくね [680 円]



天草大王

熊本馬肉



馬肉の手まり寿司 [4個 880 円]



- ◎ 馬肉ハラミの溶岩焼き 1~2人前 (100g) 1,380 円
3~4人前 (200g) 2,560 円

上質なハラミで、馬の旨みを引き出しています。赤身主体でとても柔らかく甘みもありジューシーな味わいです。

- サクラユッケ (馬肉) 980 円
- サクラTKG (馬肉のたまごかけご飯) 1人前 480 円
- 馬刺し盛り合わせ 1,380 円
- ◎ 馬肉の手まり寿司 (4個) 880 円
(1個 200 円で追加できます)



噛めば、
噛むほど
旨みが溢れる!!

美食家達がうなる
話題沸騰中の高級赤身肉。

zS 阿蘇あか牛

LINEUP

近年、松坂牛などに並ぶG1に認定された
今一番注目されている褐毛和種のあか牛！噛めば噛むほど旨みが溢れる
柔らかな赤身が特徴のお肉です。



◎ **Tボーン/Lボーンステーキ** 500g~**8,315円**
(100g/1,663円)

阿蘇のあか牛をTボーンで食べられるのはここだけ！
噛めば噛むほど旨味が溢れる！Tボーンで御注文頂くとヒレとサーロインの2種類の部位を楽しめます！

◎ **あか牛の土鍋肉豆腐** **880円**

すき焼き風にアレンジをした肉豆腐です。

● **あか牛の田舎風テリーヌ** **780円**

フランス料理のパテ・ド・カンパーニュを贅沢に阿蘇のあか牛で作りました。

● **阿蘇あか牛の溶岩焼き** 1~2人前(100g) **1,300円**

焼き加減は自分のお好みでお召し上がり出来ますが、柔らかい赤身をレアで焼くのが是非おすすめです♪ 3~4人前(200g) **2,400円**

● **あか牛串** **380円**

1日限定10本!! テイスティングにどうぞ!!

VS

金のジャージー牛 zS

金のジャージー牛の生みの親、白濱牧場の白濱さん

熊本県小国生まれ、鹿児島県霧島育ちの特別なジャージー牛。白濱牧場の白濱さんが、独自の技術で肥育困難な雄牛の肥育に成功！脂まで美味しいミルクィな牛肉に仕上げました！ゼノンサカバは独占半頭買いして御提供しています。

◎ **Tボーン/Lボーンステーキ** 500g~**5,900円**
(100g/1,180円)

赤牛に対抗してこちらも豪快なステーキ!!
脂までペロリと食べて欲しいステーキです。

● **金のジャージー牛のホルモン鍋** **980円**

全く臭みがなくいまで食べたことのない口どけのホルモン鍋。

◎ **金のジャージー牛の角煮** **780円**

ワサビで食べる脂が口の中で溶けるやわらか角煮♪

● **金のジャージー牛のミルクィローストビーフ** **1,180円**

牛乳でも定評のあるジャージー牛を相性の良いチーズで合わせたローストビーフです！

● **金のジャージー牛串** **290円**

1日限定10本!! テイスティングにどうぞ!!

LINEUP

「ミルクィな味の肉」って
食べた事ありますか？

全国でも
ゼノンサカバでしか
食べられない！
超希少なお肉!!