

APPETIZER

前菜

全て
TAKE OUT
出来ます!

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。

熊本シャリュキュトリー3種 盛り合わせ(バゲット付き)

★が付いた
3種類が
盛られています

¥1,780

大阿蘇鶏のガランティース、阿蘇あか牛の田舎風テリース、
大阿蘇鶏とフォアグラのスッチンスリンをのせた、まずはコレ!!の
お得な一皿です。



大阿蘇鶏のガランティース

¥780

自家製マスタードソースとの相性は抜群!!
熊本シャリュキュトリー3種盛り合わせの
1品です。ガランティースとは鶏肉でくるみ
のバテを巻いたものです。



大阿蘇鶏とフォアグラの スッチンスリン仕立て

¥780

濃厚な旨みと酸味のあるカラメルソースがポイント!
クラッカーは¥200(6枚入り)で追加も出来ます。
熊本シャリュキュトリー3種盛り合わせの1品です。



阿蘇あか牛の田舎風テリース

¥780

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。熊本シャリュキュトリー
3種盛り合わせの1品です。



阿蘇あか牛とトリュフ卵の ローストビーフ

¥1,380

低温調理で綺麗なロゼ色に仕上げました。
希少なあか牛を堪能出来る一品です!!



本日のお魚のカルパッチョ

¥980

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。



本日のお魚のタルタル

¥780

刺身用のお魚を惜しみなく叩きます!
柑橘フルーツもほのかに香り、おつまみにも
ぴったり。本日のお魚は STAFF までお気軽にお声掛け下さい。
クラッカーは¥200(6枚入り)で追加も出来ます。



金のジャージー牛のネグトロ

¥980

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グ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(6枚入り)で追加も出来ます。



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。

全て
TAKE OUT
出来ます!

フラーチーズのカフレゼ

¥980

あの掴めないくらいクリーミーなフラー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。



オリーブの アンチョビオイル漬け

¥480

定番!!
お酒のアテにちょっとつまみたい方へ...



長芋の わさびマリネ

¥480

皮付きで炙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!!



赤茄子のレモンマリネ

¥480

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。



チーズ盛り合わせ

¥980

ウォッシュ、スルー、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 (6枚入り) で
追加も出来ます。



ハモンセラーノと山わさび

¥780

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。



かにみその濃厚ムース

¥580

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。



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。

全て
TAKE OUT
出来ます!

やみつきメキシカンピザ

¥980

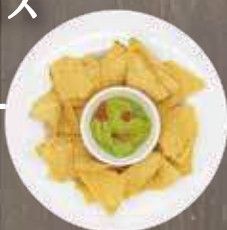
トルティーヤを織り込んでつくるチーズたっぷりなスパイシーなピザ!
お酒が進む事間違いなし!!



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

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!



とろーり目玉焼きの 大阿蘇鶏つくね

¥780

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。



燻製イワシのアヒージョ

¥680

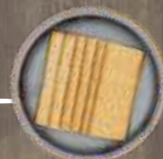
スモーキーな香りがオイルにも移ります。
お野菜は日替わりですので STAFFまでお気軽に
お声掛け下さい。
バゲットは¥200(6枚入り)で追加も出来ます。



おかわりバゲット or クラッカー

¥200(6枚入り)

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
スリン等におすすめです。



クリームチーズの阿蘇味噌漬け

¥480

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

ヘ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!



赤茄子と フルーチーズの 味噌田楽

¥780

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

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

全て
TAKE OUT
出来ます！

馬刺しの赤身だけ盛り

¥1,180

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。



馬肉の大トロ

¥1,580

霜降りの贅沢な馬刺しを食べたい
あなたに・・・食べる価値ありです！！



馬刺し盛り合わせ

¥1,580

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。



馬肉の炭焼き中落カルビ

¥1,280

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。



馬肉のタルタルステーキ

¥980

馬肉を馬刺しだけではなく、洋風のスタイルで
お召し上がり頂けるようタルタルにしました。
お替りでバゲットも ¥200 (6枚入り)で追加出来ます！



SALAD

サラダ

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

全て
TAKE OUT
出来ます！

焼きキャベツの シーザーサラダ

¥480

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！！



ごぼ天の バルサミコサラダ

¥780

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！！



メキシカン 温玉サラダ

¥880

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。



溶岩焼き野菜の バーニャカウダ

¥980

阿蘇の溶岩ス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
いえば！な揚げ物が盛り沢山！！

全て
TAKE OUT
出来ます！

照り焼きフライドチキン

¥780

🍷レシピのスパイスはキャベツと相性抜群！
ハサミで切ってお召し上がり下さい。



アボカドのフリット

¥580

サルサソースを添えた
メキシカンな天ぷら。リピーター続出！！
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

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

熊本といえは辛子蓮根、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

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

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



大阿蘇鶏の鶏皮ポン酢

¥480

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

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し！！



GRILLED MEAT

ここでしか食べられない
熊本直送希少肉ばかり!!

全て
TAKE OUT
出来ます!

炭焼きお肉料理

阿蘇あか牛 or 金のジャージー牛の T(L)ポーンステーキ

阿蘇あか牛 700g~/¥11,641~
金のジャージー牛 500g~/ ¥6,600~

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

阿蘇あか牛の炭火焼ステーキ

150g ¥1,480
300g ¥2,880

阿蘇の牧草を食べて健康に育ったあか牛はヘルシーで、噛むほどに旨みが溢れる赤身のおいしさを堪能できる和牛です。
写真は 150g になります。



金のジャージー牛の炭火焼ステーキ

150g ¥1,280
300g ¥2,480

当店でしか食べられない希少な牛肉です！熊本小国生まれ、鹿児島霧島育ちの金のミルクを生むジャージー牛は食肉としても味が濃厚です。
写真は 150g になります。



大阿蘇鶏の炭火焼ステーキ

150g ¥780
300g ¥1,280

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。



りんどうポークの炭火焼ステーキ

150g ¥880
300g ¥1,480

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。



馬肉の炭焼き中落カルビ

¥1,280

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。



阿蘇あか牛 or 金のジャージー牛の スジ煮込み

¥580

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。



わさびで食べる金のジャージー牛の角煮

¥980

脂がミルクィ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!!

SELF

炭火場

ゼノンサカバには自分でお肉を焼いて食べられる炭火場や、お酒の酒販機といった大人の遊び場があります。お前はもう焼いている！

全て
TAKE OUT
出来ます！

サルサで食べるメキシカンBBQ BBQタコスセット

2人前 ¥780

お肉を包んで食べられるトルティーヤやレタス、ソースなどのセットです。
トルティーヤは巻く前に、炭場で両面軽く炙るとおいしいですよ。



阿蘇あか牛(100g)

¥1,300

阿蘇の牧草を食べて健康に育ったあか牛はヘルシーで、噛むほどに旨みが溢れる赤身のおいしさを堪能できる和牛です。



金のジャージー牛(100g)

¥980

当店ではしか食べられない希少な牛肉です！熊本小国生まれ、鹿児島霧島育ちの金のミルクを生むジャージー牛は食肉としても味が濃厚です。



りんどうポーク(100g)

¥780

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。



大阿蘇鶏(100g)

¥780

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ます、お肉の香り柔らかさが特徴です。



野菜盛り合わせ

2人前 ¥780

炭火で焼くお野菜はまた格別です。



阿蘇あか牛のBBQ串

¥580

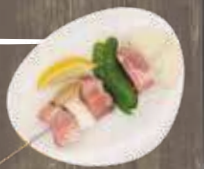
お野菜とお肉を同時に楽しめる串です。
阿蘇あか牛のテイスティングにもどうぞ。



りんどうポークのBBQ串

¥380

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。



大阿蘇鶏のBBQ串

¥380

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。



フランクフルト焼き

¥380

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。



PASTA OR RICE

めに贅沢に

パスタ・お米

全て
TAKE OUT
出来ます!

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 ¥900

4人前 ¥1,380

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。



サクラTKG

1人前 ¥480

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。



トロトロ茄子とトマトの スパゲッティ

2人前 ¥830

4人前 ¥1,280

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。



金のジャージー牛の ミニネギトロ丼

2人前 ¥680

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

全て
TAKE OUT
出来ます!

本日のデザート

各種 ¥480~

デザートメニューは別途黒板がございますので、
STAFFまでお気軽にお尋ね下さい。



※食事内容は仕入れにより多少変動する恐れがございます ※金額はすべて税抜き価格表示です