

APPETIZER

前菜

熊本直送のお野菜や希少な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! セ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

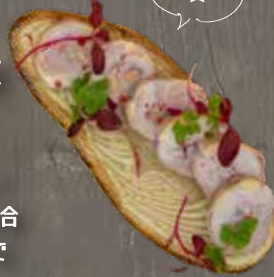


とっても
お得!!

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。



★

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カ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。



★

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。



★

阿蘇あか牛 or 金のジャージー牛と 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。希少なあか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ります。



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。



スラータチーズのカプレーゼ

¥1,180 税込¥1,298

あの掴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、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 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!!



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。



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!



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!



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!



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。



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...



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。



ハモンセラノと 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。



燻製イワシのアヒージョ

¥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・・・食べる価値ありです!!



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。

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!!



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!!



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。



溶岩焼き野菜の バーニャカウダ

¥980 税込¥1,078

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！！

Fried

ボリューム満点!! サカバの鶏の唐揚げ

¥780 税込¥858

マル秘レシビ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 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!
ピリッ辛いハラペーニョタルタルで
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

阿蘇あか牛 or 金のジャージー牛の T(L)ボーンステーキ

阿蘇あか牛 …… 700g~/¥11,641 税込¥12,805~

金のジャージー牛 …… 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

阿蘇あか牛の炭火烧ステーキ

150g …… ¥1,580 税込¥1,738

300g …… ¥2,980 税込¥3,278

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烧ステーキ

150g …… ¥1,380 税込¥1,518

300g …… ¥2,580 税込¥2,838

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。



大阿蘇鶏の炭火烧ステーキ

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。



りんどうポークの炭火烧ステーキ

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。



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。



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!

Self

阿蘇あか牛の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。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 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。



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!!



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!!



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!



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!!



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。



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!



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。



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。



ゼノンサカバの炭火場!

PASTA OR RICE

めに贅沢に

パスタ・お米

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 フリン

¥500 税込 ¥550

(テイクアウト ¥420 税込 ¥462)

ZENON のオリジナルレシピで作るフリンは、
外はカリッと、中はとろっと♡阿蘇小国ジャージー牛乳ソ
フトクリーム S サイズと一緒にご注文して、フリンの上に
乗せて食べるのも GOOD!! テイクアウトもできます。



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

フリン液にたっぷり浸し、外はカリッと、中はしっとり
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!



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!
※店内で召し上がられる場合は、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

小国郷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。

星原抹茶のチーズケーキ…………… ¥580 税込 ¥638

星原の抹茶を生かしつつ、チーズやヨーグルトの酸味を調和させ、しっとり
濃厚なチーズケーキに仕上げました。



※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