

# YAMATO MENU



## [大和ポーク]

きめが細かく適度に脂の入った肉質。  
ジューシーで甘みがあるのが特徴。



## [大和牛]

柔らかな食感と上質な  
味わいが特徴。  
奈良県が誇るブランド牛!!



## [大和肉鶏]

肉の締まりがよく適度な  
歯ごたえが特徴。  
旨味と甘みのバランスが◎

## - CHARCUTERIE (お肉の前菜) -

- ・ 大和ポークのジャンボンブラン (自家製ロースハム) ￥700
- ・ パテ・ド・カンパーニュ ￥750
- ・ 自家製大和ポークの炭火焼ソーセージ ￥700
- ・ 大和ポーク肩ロースのコンフィの炭火焼(200g) ガスパチョソース ￥1,400



### 大和ポーク自家製ベーコンと オニオン&チーズのキッシュロレーヌ ￥600

玉ねぎの甘みとチーズのコクを抱きしめた卵が口の中でふわつと広がります。  
ジューシーな自家製ベーコンを上からトッピング。  
食べ応えもしっかりです!!



- ・ 大和肉鶏のレバーパテ ドライフルーツ添え ￥600
- ・ 大和肉鶏の砂肝のコンフィ スペイン産ピクルスギンディージャとニンニクのピクルス添え ￥600
- ・ 大和肉鶏もも肉の炭火焼きブロッコレット&リヨネーズ 炭焼きネギソース ￥1,000

## - PASTA -

- ・ 大和ポーク自家製ソーセージのラグー アラビアータソース ￥850
- ・ 大和牛の炙り焼きと焼き野菜のペパロンチーノ ￥900

## - MAIN DISH (メインのお料理) -

- ・ 大和牛の赤ワイン煮込み(150g) ￥1,500
- ・ 大和牛の炭火焼きステーキ 炭焼きネギソース ￥2,000