

ステーキメニュー

よし乃スペシャリティ ～3種食べ比べ～

ステーキよし乃厳選の3種の牛。
それぞれ違うお肉のおいしさをお楽しみいただけます。
ソースは、3種類からお選びいただけます。
3種のお肉を食べ比べながらお召し上がりください。

サーロインステーキ ¥14,850 / フィレステーキ ¥16,500

- ・足利マール牛 脂少なめで赤身とサシのバランスが特徴
- ・飛騨牛 きめ細やかなサシで、口どけの良さや脂の甘みが味わえる
- ・特選松阪牛 肉の旨味が凝縮された柔らかい肉質で、深みのある甘く上品な香り 各 60g

ステーキソース 3種類からお選びください。

- ① 2種の玉ねぎ使用した「ゆず香るオニオンソース」
- ② 後を引くおいしさが特徴 地元産醤油を使用した「和風ソース」
- ③ ほのかに甘い香り引き立つ「濃密黒ごまソース」

当店はステーキソースを健康食としてご賞味いただきたく、料理長監修によりすべて手作りでご用意しております。

上記メニューをセットにすることができます。

Aセット(サラダ、スープ、ライス or パン) ¥1,650

Bセット(サラダ、スープ、ライス or パン、デザート、コーヒー or 紅茶 [ホット or アイス]) ¥2,750

+ ¥550 で [ライス or パン] を [焼き飯] にご変更いただけます。

お米は農家直送の栃木県産のお米、パンは自家製パンをご用意しております。

足利マール牛

地元長谷川農場の足利マール牛
脂少なめがお好みの方におすすめ

リブローズ	100g ¥5,500	フィレ	100g ¥6,820
	150g ¥7,700		150g ¥9,900
	200g ¥9,900		200g ¥12,980
	250g ¥12,100		250g ¥16,060

飛騨牛

きめ細やかなサシでファンの間でも喜ばれる
全国有数の和牛ブランド

サーロイン	100g ¥6,710	フィレ	100g ¥9,350
	150g ¥9,130		150g ¥12,650
	200g ¥11,550		200g ¥15,950
	250g ¥13,970		250g ¥19,250

特選松阪牛

柔らかい肉質で甘みが特徴
国内最高峰ランクで日本三大和牛の1つ

サーロイン	100g ¥8,470	フィレ	100g ¥13,200
	150g ¥12,430		150g ¥19,250
	200g ¥16,390		200g ¥25,300
	250g ¥20,350		250g ¥31,350

ステーキソース 3種類からお選びください。

- ① 2種の玉ねぎ使用した「ゆず香るオニオンソース」
- ② 後を引くおいしさが特徴 地元産醤油を使用した「和風ソース」
- ③ ほのかに甘い香り引き立つ「濃密黒ごまソース」

当店はステーキソースを健康食としてご賞味いただきたく、料理長監修によりすべて手作りでご用意しております。

上記メニューをセットにすることができます。

Aセット(サラダ、スープ、ライス or パン) ¥1,650

Bセット(サラダ、スープ、ライス or パン、デザート、コーヒー or 紅茶 [ホット or アイス]) ¥2,750

+ ¥550 で [ライス or パン] を [焼き飯] にご変更いただけます。

お米は農家直送の栃木県産のお米、パンは自家製パンをご用意しております。

※料金には消費税 10%が含まれております。サービス料を別途 10% 加算させていただきます。

コースメニュー

アミューズ

オードブル

スープ

ステーキ

下記からお好きなステーキをお選びください

ライス or パン

+ ¥550 で [ライス or パン] を [焼き飯] にご変更いただけます。

お米は農家直送の栃木県産のお米、パンは自家製パンをご用意しております。

デザート

コーヒー or 紅茶 (ホット or アイス)

コース料金は下記の通りとなります。

お選びのステーキの種類、グラムによりコース料金が変わります。

足利マール牛

リブローズ 100g ¥9,900 / 150g ¥12,100 / 200g ¥14,300 / 250g ¥16,500
フィレ 100g ¥11,220 / 150g ¥14,300 / 200g ¥17,380 / 250g ¥20,460

飛騨牛

サーロイン 100g ¥11,220 / 150g ¥13,530 / 200g ¥15,840 / 250g ¥18,150
フィレ 100g ¥13,750 / 150g ¥17,050 / 200g ¥20,350 / 250g ¥23,650

特選松阪牛

サーロイン 100g ¥12,650 / 150g ¥16,610 / 200g ¥20,570 / 250g ¥24,530
フィレ 100g ¥17,160 / 150g ¥23,320 / 200g ¥29,480 / 250g ¥35,640

ステーキソース 3種類からお選びください。

- ① 2種の玉ねぎを使用した「ゆず香るオニオンソース」
- ② 後を引くおいしさが特徴 地元産醤油を使用した「和風ソース」
- ③ ほのかに甘い香り引き立つ「濃密黒ごまソース」

当店はステーキソースを健康食としてご賞味いただきたく、料理長監修によりすべて手作りでご用意しております。

※料金には消費税 10%が含まれております。サービス料を別途 10% 加算させていただきます。

アラカルトメニュー

和牛握り 2貫 ¥2,200

— 肉本来のうまみを味わえる贅沢な逸品 —

和牛だし茶漬 ¥880

— 和牛と焼きおにぎりに自家製だしを合わせたお茶漬 生わさびを添えて —

シャトーブリアン 時価

— お肉の中でも希少性が高く、食べられる機会が少ない部位 —

生パスタのペペロンチーノ ¥1,100

— 栃木県産の地粉を使った、生パスタのペペロンチーノ —

彩り野菜のサラダ ¥880

— フレンチドレッシングで野菜のうまみ引き立つサラダ —

ごぼうの冷製スープ ¥660

— ごぼうを使用した、濃厚まろやかでクリーミーなスープ —

自家製濃厚プリン ¥660

— 栃木県産たまごを使用した、手作りのプリン —

※料金には消費税 10%が含まれております。サービス料を別途 10% 加算させていただきます。

Steak Menu

————— Yoshino Specialty ~ 3 kinds of beef comparison ~ —————

3 types of beef that we have selected.
You can enjoy each of them.
Please choose from 3 types flavored sauce.
Have enjoy while comparing.

Sirloin Steak 14,850 yen / Fillet Steak 16,500 yen

- Ashikaga Marc Beef A nice balance of lean and fat
- Hida Beef Meticulous fat, it melts and it tastes sweet
- Matsusaka Beef Rich, tender, deep, noble 60 grams each

————— Steak Sauce Please choose steak sauce from below. —————

- ① Onion with Yuzu flavored
- ② Japanese soy sauce flavored
- ③ Sesame flavored

*These are hand made by our chef for enjoying health food.

SET MENU

- | | |
|--|----------|
| A) Salad, soup, rice or bread | 1,650yen |
| B) Salad, soup, rice or bread, dessert, coffee or tea [hot or ice] | 2,750yen |

*Change your rice or bread to Fried rice. +550yen

Our rice is from Tochigi, Bread is homemade.

Ashikaga Marc Beef

From HASEGAWA FARM in Ashikaga city, Tochigi.

A nice balance of lean and fat

Ribeye	100g	5,500 yen	Fillet	100g	6,820 yen
	150g	7,700 yen		150g	9,900 yen
	200g	9,900 yen		200g	12,980 yen
	250g	12,100 yen		250g	16,060 yen

Hida Beef

It's one of the most popular brand in Japan.

Meticulous fat, it melts and it tastes sweet

Sirloin	100g	6,710 yen	Fillet	100g	9,350 yen
	150g	9,130 yen		150g	12,650 yen
	200g	11,550 yen		200g	15,950 yen
	250g	13,970 yen		250g	19,250 yen

Matsusaka Beef

It's one of the best in Japanese three beef brand.

Rich, tender, deep, and noble

Sirloin	100g	8,470 yen	Fillet	100g	13,200 yen
	150g	12,430 yen		150g	19,250 yen
	200g	16,390 yen		200g	25,300 yen
	250g	20,350 yen		250g	31,350 yen

Steak Sauce Please choose steak sauce from below.

- ① Onion with Yuzu flavored
- ② Japanese soy sauce flavored
- ③ Sesame flavored

*These are hand made by our chef for enjoying health food.

SET MENU

- | | |
|--|----------|
| A) Salad, soup, rice or bread | 1,650yen |
| B) Salad, soup, rice or bread, dessert, coffee or tea [hot or ice] | 2,750yen |

*Change your rice or bread to Fried rice. +550yen

Our rice is from Tochigi, Bread is homemade.

Price is including consumption tax. 10% service charge will be add to your bill.

Course Menu

Amuse

Hors d'oeuvre

Soup

Steak

*choose from the below

Rice or Bread

*Change to Fried rice. +550yen

Our rice is from in Tochigi, Bread is homemade.

Dessert

Coffee or Tea *hot or ice

Price depends on the type, part, and quantity.

Ashikaga Marc Beef

Ribeye 100g 9,900 yen / 150g 12,100 yen / 200g 14,300 yen / 250g 16,500 yen

Fillet 100g 11,220 yen / 150g 14,300 yen / 200g 17,380 yen / 250g 20,460 yen

Hida Beef

Sirloin 100g 11,220 yen / 150g 13,530 yen / 200g 15,840 yen / 250g 18,150 yen

Fillet 100g 13,750 yen / 150g 17,050 yen / 200g 20,350 yen / 250g 23,650 yen

Matsusaka Beef

Sirloin 100g 12,650 yen / 150g 16,610 yen / 200g 20,570 yen / 250g 24,530 yen

Fillet 100g 17,160 yen / 150g 23,320 yen / 200g 29,480 yen / 250g 35,640 yen

————— Steak Sauce Please choose steak sauce from below. —————

- ① Onion with Yuzu flavored
- ② Japanese soy sauce flavored
- ③ Sesame flavored

*These are hand made by our chef for enjoying health food.

Price is including consumption tax. 10% service charge will be add to your bill.

Alacarte Menu

Wagyu sushi 2pieces	2,200 yen
— The deliciousness of the original meat ingredients —	
Wagyu Ochazuke	880 yen
— Wagyu and Grilled rice ball soaked in special broth —	
Chateaubriand steak	Market price
— The rarest, few opportunity to taste —	
Peperoncino	1,100 yen
— Pasta is made from flour produced in Tochigi —	
Vegetable salad	880 yen
— With French taste dressing —	
Burdock chilled soup	660 yen
— Mild, creamy taste —	
Puddding Rich taste	660 yen
— Handmade pudding, uses eggs from Tochigi Prefecture —	

Price is including consumption tax. 10% service charge will be add to your bill.