

DINNER MENU

STEAK



キングステーキ (リブローズ)

柔らかさ ★★★★★
旨味 ★★★★★
脂肪 ★★★★★

赤身とサシのバランスが良く深い味わいです。
柔らかくジューシーな、お肉です!! にんにく×醤油で食べたときはもう、、、

½ポンド

¥2,780 (税込¥3,058)

1ポンド

¥4,480 (税込¥4,927)

クイーンステーキ (ヒレ)

柔らかさ ★★★★★
旨味 ★★★★★
脂肪 ★★★★★

赤身の代表。柔らかさは、牛の中でもトップクラス！
サッパリしているので、女性の方でもペロリと食べちゃいます！

½ポンド

¥3,380 (税込¥3,718)

1ポンド

¥5,180 (税込¥5,698)

ジャックスステーキ (ランプ)

柔らかさ ★★★★★
旨味 ★★★★★
脂肪 ★★★★★

赤身肉の中で、一番栄養価が高く、脂肪が少ないのでヘルシー。
噛み応えもあり、肉の味が濃いので旨味を一番感じられる部位
となっております！

½ポンド

¥1,980 (税込¥2,178)

1ポンド

¥2,980 (税込¥3,278)

ジョーカーステーキ (肩ロース)

柔らかさ ★★★★★
旨味 ★★★★★
脂肪 ★★★★★

サイコロ状にCUTしてお出しいたします！
より食べやすく進化いたしました！

½ポンド

¥1,880 (税込¥2,068)

1ポンド

¥2,880 (税込¥3,168)

※写真は1ポンド(約400～450g)

※写真は1ポンド(約400～450g)

※写真は1ポンド(約400～450g)

※写真は1ポンド(約400～450g)

※ステーキ、ハンバーグ、チキンステーキにはライスが付きます！(大盛+税込100円)

※焼き加減は、赤身肉を美味しく食べて頂く為、レアでのご提供をしております。
他、良く焼き等はお申し付けください。

※ステーキは下味のみですので、お好みで卓上の調味料または、特製ステーキソース(玉ねぎベース)
でお召し上がりください！

※混雑時、注文内容によっては、提供が遅れる場合がございます。

HAMBURG&CHICKEN



ベラス BRASEハンバーグ

肉汁溢れるハンバーグです！
自家製デミグラスソース又は、特製ステーキ
ソースでお召し上がりください！

※提供にお時間かかります

デミグラス
OR
特製ステーキソース

200g

¥1,290 (税込¥1,419)

400g

¥1,980 (税込¥2,178)

※ソースお選びください



特製仕込みのチキンステーキ

当店オリジナルの仕込み方法で今までにないチキン本来の旨味
を出しております。
特製ステーキソースとの相性も非常に良く、自信を持ってご提
供できる一品となります。

¥1,240 (税込¥1,419)

SIDE

ベラチョリ

¥750 (税込¥825)

本格チョリソー(6本)
スパイシーな味わいでクセになります！



ベラマッシュ

¥540 (税込¥594)

マッシュポテト200g
ブランドじゃがいもを使用し当店
独自の調理方で仕上げました！
ステーキ&ハンバーグとの相性は格別です！

バターコーン

¥450 (税込¥495)

ベラス

BRASEサラダ

¥340 (税込¥374)

当店オリジナルドレッシング(スパイスマヨ風)

BRASEサラダ(L)

¥540 (税込¥594)

2人～3人前

シーザーサラダ

¥600 (税込¥660)

当店独自開発のチーズをふんだんに使用した濃厚シーザー
ドレッシングを使い、とろ～り卵と合わせました！

トッピングマッシュポテト

¥200 (税込¥220)

ステーキ、ハンバーグ、チキンにトッピング可能です。

トッピングチーズ

¥150 (税込¥165)

ハンバーグ、チョリソーにトッピング可能です！
チーズ好きの方は是非！！

ナチョス

※激辛注意

¥700 (税込¥770)

■チーズトッピング ¥50 (税込¥55)

■単品サルサソース ¥150 (税込¥165)

※激辛注意

ベラス

BRASEスープ

¥590 (税込¥649)

牛の旨味がたっぷり入ったスープです。
お好みでタバスコ・ハバネロソースで辛さを調整
してお召し上がりください！！

濃厚オニオンスープ

¥500 (税込¥550円)

大ライス

¥280 (税込¥308)

ライス

¥180 (税込¥198)

小ライス

¥130 (税込¥143)

※バター多めのご注文は
追加で100円頂戴致します。