

## 正泰苑のオードブル *HORS D'OEUVRE*

正泰苑の人気の前菜をお一人様用にご用意いたしました。  
おすすめの3品をぜひご賞味下さい。



チャンジヤ

海老とうずらの大葉揚げ

薬味ヤッコ

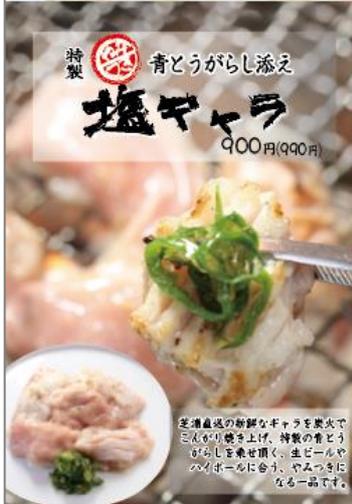
580円(638円)

## 超新鮮 レバー焼き



990円(1,089円)

焼きあがりましたら、  
ごま油塩に付けて  
お召し上がり下さい。



特製 青とうがらし添え  
**塩ヤッコ**  
900円(990円)

芝罘産の新鮮なキャラを炭火で  
三つ折り焼き上げ、特製の青とう  
がらしを乗せ焼く。塩とごま油  
ペリペリに合う。ゆみつきは  
なる一品です。



しっとり赤身の一口ステーキ  
～おろしポン酢～ *Ginger Pepper Flavor*  
1,350円(1,430円)

## ～焼きスキ 正泰苑流～

正泰苑の焼きスキは脂身が少なく、キメ細かな  
“中もも肉”を薄く切り、旨味たっぷりタレの落ち  
にくい焼きスキ専用のタレで仕上げています。  
表面をサッと炙り、別添えのネギを巻いて頂くか、  
季節限定「ふわふわとろろ月見」をたっぷりからめて  
お召し上がり下さい。

1,800円(1,980円)



～ふわふわとろろ月見～



～定番・白・青ネギ～

★「ふわふわとろろ月見」か【定番・白・青ネギ】のどちらかの組み合わせをお選び下さい。



レアステーキ  
各1,200円(1,320円)  
※小さなお子様や、お年を召した方はお控え下さい。

二代目ピリ辛 VS 三代目よだれ牛  
どちらかお選び下さい。  
(※パチーを別盛にできます)

ビールにピッタリの三品です!

しっ鶏の香味野菜の和え物  
低温調理でしっとり仕上げた一品。  
ネギ、三つ葉の香味野菜で和えました。前菜にピッタリな  
料理で、少しピリ辛です。  
480円(528円)

薬味やっこ  
香りと風味にこだわり、国産大豆100%のより上質な  
豆腐を使用しております。前菜として又、ビールの  
お供としてぜひお召し下さい。  
550円(605円)



## チビヒレ

～業界用語：エンピツ～

数ある希少部位の中でも、一頭からわずか  
300g前後しか取れない“ヒレ肉の華なお肉”  
ヒレ肉同様、ほぼ動く事のない箇所ですので、  
本当に柔らかくキメ細かいサシが特徴です。  
塊のまま焼き上げ、グリーンマスタードと  
共にカットしてお持ち致します。  
また、チビヒレは黒毛和牛の個体差により  
大きさが変わりますので、お客様が直接お選び  
頂きます。(テーブルに直接お持ち致します。)



100g 2,000円 (2,200円)  
(1人前 80～150g前後です)

他ではなかなか目にする事のないチビヒレを  
《正泰苑 銀座》でぜひご賞味下さい。