

ランチメニュー

● 長屋門 ライスカレーランチ

〔・前菜 ・スープ ・カレー〕

¥1,500

(税抜 ¥1,364)



● ラムステーキ 備長炭直火焼きランチ

・前 菜
・スープ
・ラムステーキ
・ライス

150g **¥1,800**

(税抜 ¥1,636)

210g **¥2,400**

(税抜 ¥2,182)

300g **¥3,300**

(税抜 ¥3,000)



● カルビ豚 備長炭直火焼きランチ

・前 菜
・スープ
・直火焼き骨付きカルビ (180g~200g)
・ライス

¥2,000

(税抜 ¥1,818)



● 信州ポーク ひつまぶし丼

・前 菜
・スープ
・信州ポーク ひつまぶし丼
・薬味、だし付

¥2,000

(税抜 ¥1,818)



● 黒毛和牛 ビフテキ重 又は 鉄板焼き 備長炭直火焼きオリエンタルソース

・前 菜
・スープ
・和牛ビフテキ重
(黒毛和牛ビフテキ)
又は、鉄板焼き

150g **¥4,200**

(税抜 ¥3,818)

200g **¥5,300**

(税抜 ¥4,818)

250g **¥6,400**

(税抜 ¥5,818)



● 川マス イクラピラフ フライ添え **¥2,000**

(税抜 ¥1,818)

・前 菜
・スープ
・川マス イクラピラフ



● 長屋門ブレンドコーヒー **¥500** (税抜 ¥455)

● 食後のデザート **¥420** (税抜 ¥382)

長屋門来はら デイナーメニュー

絶品こだわり牛

黒毛和牛 A4・A5クラスのお肉です。

- 特上ロース巻込み牛 (ボン酢と大根おろしで) **¥3,000** (税抜¥2,727)
- 特上ロース **¥3,000** (税抜¥2,727)
- テンダーロイン (ヒレ) **時 価**
- 特上カルビ **¥2,800** (税抜¥2,545)
- 上カルビ **¥2,200** (税抜¥2,000)
- ランイチ (赤身) キューブカット・薄切り **¥2,200** (税抜¥2,000)
- 特上カルビ炙り握り 5貫 **¥1,800** (税抜¥1,636)
- 備長炭直火焼き黒毛和牛タタキ **¥2,200** (税抜¥2,000)

- 上タン (塩レモン) 厚切り・薄切り **¥2,500** (税抜¥2,273)
- タン (塩レモン) 薄切り **¥1,800** (税抜¥1,636)
- 牛ホルモン (タレ) **¥850** (税抜¥773)
- ミノ (塩・タレ) **¥1,100** (税抜¥1,000)
- 黒毛和牛ロース和風スープ **¥1,400** (税抜¥1,273)

おまかせ焼肉コース

多少内容が変わることがあります

- おまかせ焼肉コース料理 (2名様以上～) 【お一人様】 **¥4,800** (税抜¥4,364)
 - ・サラダ
 - ・肉 (お一人様) 250g
 - 〈・赤身又は上カルビ・ホルモン・タン・豚ローズマリー・ラム〉
 - ・お食事〈・ご飯・お味噌汁〉
 - ・デザート アイスcream
- おまかせ焼肉コース料理 (2名様以上～) 【お一人様】 **¥5,800** (税抜¥5,273)
 - ・サラダ
 - ・肉 (お一人様) 250～300g
 - 〈・巻こみ牛・赤身・上カルビ・ホルモン・タン・豚ローズマリー・ラム〉
 - ・お食事〈・ご飯・お味噌汁〉
 - ・デザート アイスcream
- おまかせ焼肉コース料理 (2名様以上～) 【お一人様】 **¥6,800** (税抜¥6,182)
 - ・オードブル
 - ・魚介類 (お一人様) 〈・イカ焼・ホタテ〉
 - ・肉 (お一人様) 250～300g
 - 〈・特上巻こみ牛・特上カルビ・上タン・ランイチ・ホルモン・豚ローズマリー・ラム〉
 - ・お食事〈・ご飯・お味噌汁〉
 - ・デザート アイスcream
- おまかせ焼肉コース料理 (2名様以上～) 【お一人様】 **¥8,800** (税抜¥8,000)
 - ・オードブル
 - ・魚介類 (お一人様) 〈・イカ焼・ホタテ〉
 - ・肉 (お一人様)
 - 〈・特上巻こみ牛・特上カルビ・テンダーロイン・みすじ・上タン・ランイチ・ホルモン・豚ローズマリー・ラム〉
 - ・お食事〈・ご飯・お味噌汁〉
 - ・デザート アイスcream

極み

特コース 新鮮なお肉と海の幸

【お一人様】 **¥13,000** (税抜¥11,818)

黒毛和牛特選コース

【お一人様】 **¥18,000** (税抜¥16,364)

オーナー
おすすめ

信州のいい豚 SPF豚

- ロース **¥980** (税抜¥891) (ローズマリーの味付けも出来ます)
- バラ **¥750** (税抜¥682) (ローズマリーの味付けも出来ます)
- カシラ **¥850** (税抜¥773)
- コブクロ **¥770** (税抜¥700)



信州の
豚は
うまい!

国産鶏肉

- もも肉 **¥750** (税抜¥682) (ローズマリーの味付けも出来ます)
- セセリ **¥750** (税抜¥682) (ローズマリーの味付けも出来ます)

九州産馬肉

高く
て
ゴメン

- 馬刺 **¥2,800** (税抜¥2,545)
- 馬焼 **¥2,800** (税抜¥2,545)



羊肉

- 生ラム **¥1,200** (税抜¥1,091)



ジビエ

オーナー
おすすめ

(シカ肉・シシ肉・クマ肉) 焼肉

ジビエとは…食べてみてください。
熊はなかなか手に入りません。あったらラッキー

- シカ肉 (タレ) **¥1,100** (税抜¥1,000)
- シシ肉 (タレ・塩) **¥2,000** (税抜¥1,818)
- エゾシカ **¥2,200** (税抜¥2,000)

臭い、固いと誤解されている方が多いと思いますが是非食べてみてください。



焼肉以外アラカルト

- 野菜の盛り合わせ **¥660** (税抜¥600)
- ミノのアビージョ **¥1,100** (税抜¥1,000)
- 本日のチーズ盛り (ワインのお供に) **¥980** (税抜¥891)
- おまかせサラダ **¥980** (税抜¥891)
- ミニサラダ **¥420** (税抜¥382)
- ハーブソーセージ 2本 **¥750** (税抜¥682)
- お味噌汁 **¥220** (税抜¥200)
- ライス (大) **¥420** (税抜¥382)
- ライス (中) **¥300** (税抜¥273)
- ライス (小) **¥250** (税抜¥227)
- お茶漬け **¥380** (税抜¥345)
- 黒毛和牛しぐれ茶漬け **¥620** (税抜¥564)
- タスマニア産マスタード、
ホワイトバルサミコ酢のソース **¥250** (税抜¥227)
- キムチ **¥500** (税抜¥455)
- スモークサーモン **¥1,400** (税抜¥1,273)
- 自家製ロースハム **¥1,100** (税抜¥1,000)
- ガーリックライス **¥1,000** (税抜¥909)
- ミニカレー **¥660** (税抜¥600)

プチプチ感
を
楽しんで

海の幸

焼き過ぎ
注意!

オーナー
おすすめ

- 開きイカ (味噌タレ) 8枚 **¥980** (税抜¥891)
(刺身でも食べられるイカを炙って食べてね)
- 小エビ 8本 **¥980** (税抜¥891)
- 貝柱 4個 **¥1,400** (税抜¥1,273)

おまかせもり

2～3名様

- おまかせ盛り **¥7,500** (税抜¥6,818)
- 根羽杉盛り 500g
- 単品もチョイスしてね。

まず始めに
おまかせもり



写真は500g

90分飲み放題

¥1,980 (税抜¥1,800)

- 生ビール
- チューハイ
- グラスワイン
- 焼酎
- 日本酒
- ソフトドリンク

※コース料理ご注文時に限ります。

ランチメニュー

- 長屋門
ライスカレーランチ
¥1,500 (税抜¥1,364)

- ・前菜
- ・スープ
- ・カレー



- ラムステーキ
備長炭直火焼きランチ
¥1,800 (税抜¥1,636)

- ・前菜
- ・スープ
- ・ラム
ステーキ
- ・ライス



- カルピ豚
備長炭直火焼きランチ
¥2,000 (税抜¥1,818)

- ・前菜
- ・スープ
- ・直火焼き骨付きカルピ
(180g～200g)
- ・ライス



- 信州ポーク
ひつまぶし丼
¥2,000 (税抜¥1,818)

- ・前菜
- ・スープ
- ・信州ポーク ひつまぶし丼
- ・薬味、おし汁



- 黒毛和牛ピフテキ重
又は鉄板焼き
備長炭直火焼きオリエントソース
150g
¥4,200 (税抜¥3,818)

- ・前菜
- ・スープ
- ・和牛
ピフテキ重
(黒毛和牛ピフテキ)
又は、鉄板焼き



- 川マス イクラピラフフライ添え
¥2,000 (税抜¥1,818)
- ・前菜
- ・スープ
- ・川マス イクラピラフ
- ブレンドコーヒー
¥500 (税抜¥455)

昼の焼肉は完全予約とさせていただきます。
コース焼肉のみ。

nagayamon kuwahara



長屋門 来はら

長野県飯田市松尾新井6814-1

● 定休は水曜日。木曜日は夜のみ営業。