

## WHAT'S AME-AKARI

---

### 雨明のお肉が美味しい これだけの理由

農林水産大臣賞 2014

#### 秘伝の冷製ソースが決め手

お肉の風味もさることながら、美味しさの決め手はソースと味付け。下味をつけた後、特製ソースで炎のフランベをほどこし、香りを最大限に引き出してお客様に提供。カウンター席では、豪快に炎を上げる様子もお楽しみいただけます。焼き上がったお肉は、「玉ねぎの風味が効いた秘伝の特別冷製ソース(商品開発で2014年農林水産大臣賞受賞)」でお召し上がりくださいませ。

#### 熟成牛ステーキ・ハンバーグの美味しさのヒミツ

本当に美味しい牛肉は、時間がつくるもの。時を経て熟成した牛肉は、うまみが増し、より濃厚な味に変化します。市場に出回るうちの10%にも満たないとも言われる、私たちプロが厳選した肉をさらに美味しくするために、当店では専用の冷蔵庫で最大50日間かけて熟成。ご家庭では味わえない、専門店ならではの味をご体感ください。

#### 300℃の石盤焼だからこそ

当店のステーキは、分厚い石盤で提供しています。石盤は遠赤外線です。焼くため、外はこんがり、中はふっくらと柔らかく焼き上がるのが特徴です。また、300℃以上にも達する石盤は冷めにくく、お客様の食べ終わりまで熱い状態をキープします。「最後まで、熱々のお肉を味わっていただきたい」というシェフの思いを叶える石盤。ただし、くれぐれも火傷にはご注意ください。

#### 自信があるから、ミディアム(ミディアムレア)で

当店では、ステーキもハンバーグも、ミディアム(ミディアムレア)で提供しています。外はカリッと香ばしく、中はジューシーで肉汁の旨みあふれる焼き加減が、最も美味しく召し上がっていただける状態です。赤い部分が苦手な方は、石盤に軽く押し当て、熱を通してからお召し上がりくださいませ。

※ハンバーグの場合、強く押し付けると崩れてしまう場合がありますのでお気を付けてください。



# AME-AKARI THE 5 STAR

まさに、綺羅星のごとく瞬き始める。雨明を彩る、5つ星の商品たち。

※ステーキは、お箸でお召し上がりやすいよう、すべて焼き上げ後カットしてご提供いたします。

部位が違えば、味わいも異なるもの。

ただ一つ言えるのは、美味は人に喜びを

もたらすということ。噛み締めた時に感じる、口福。

5つの喜びを、雨明のスタイルで。

## 熟成牛・雨明ステーキ

140g **1,390** 税込 (1,529)

200g **1,690** 税込 (1,859)

300g **2,190** 税込 (2,409)

450g **3,290** 税込 (3,619)

あくまでも柔らかく、脂身よりもお肉本来の旨みを味わう。深みさえ感じるその肉感・味わいは、まさに雨明の真骨頂。



神戸牛入り国産牛100%。  
しっとりミディアムでお召し  
上がり頂きたい、雨明自信の一品。

## 雨明ハンバーグ

150g **1,030** 税込 (1,133)

200g **1,230** 税込 (1,353)

250g **1,430** 税込 (1,573)

※最後までジューシーさを保って美味しくお召し  
上がっていただくために、少しミディアム感を  
残して提供しています。

お箸でハンバーグを切っていた後に断面部  
を石盤で軽く焼きながらお召し上がりください。  
押さえつけると崩れやすいのでご注意ください。



焼肉で1番人気のカルビの部位をステーキに!!  
お肉と脂のハーモニーを  
ご賞味あれ!!

### 熟成牛・ 雨明ジューシーステーキ

140g	<b>1,330</b>	税込 (1,463)
200g	<b>1,630</b>	税込 (1,793)
300g	<b>2,190</b>	税込 (2,409)
450g	<b>3,290</b>	税込 (3,619)

### 熟成牛バラ

140g	<b>1,390</b>	税込 (1,529)
200g	<b>1,690</b>	税込 (1,859)
300g	<b>2,190</b>	税込 (2,409)
450g	<b>3,290</b>	税込 (3,619)

柔らかく、ほどよいジューシーさも合わせ  
もつその食感は熟成を経たお肉ならではの。  
噛み締めるほどに旨みが楽しめます。



ヘルシーな赤身の代表格。  
一口大にカットした飽きの  
こない美味しさを心ゆくまで。

### 熟成牛サイコロヘレ

140g	<b>1,430</b>	税込 (1,573)
200g	<b>1,730</b>	税込 (1,903)
300g	<b>2,190</b>	税込 (2,409)
450g	<b>3,290</b>	税込 (3,619)

## SET MENU セットも一緒にいかがですか?

※Aセット・Bセット・Cセットはメイン料理1品につき、1セットまでとさせていただきます。

**Aセット 399** (税込439)

**Bセット 399** (税込439)

**Cセット 499** (税込549)



国産こしひかり&季節のスープ

国産こしひかり&特製サラダ

国産こしひかり&季節のスープ&特製サラダ

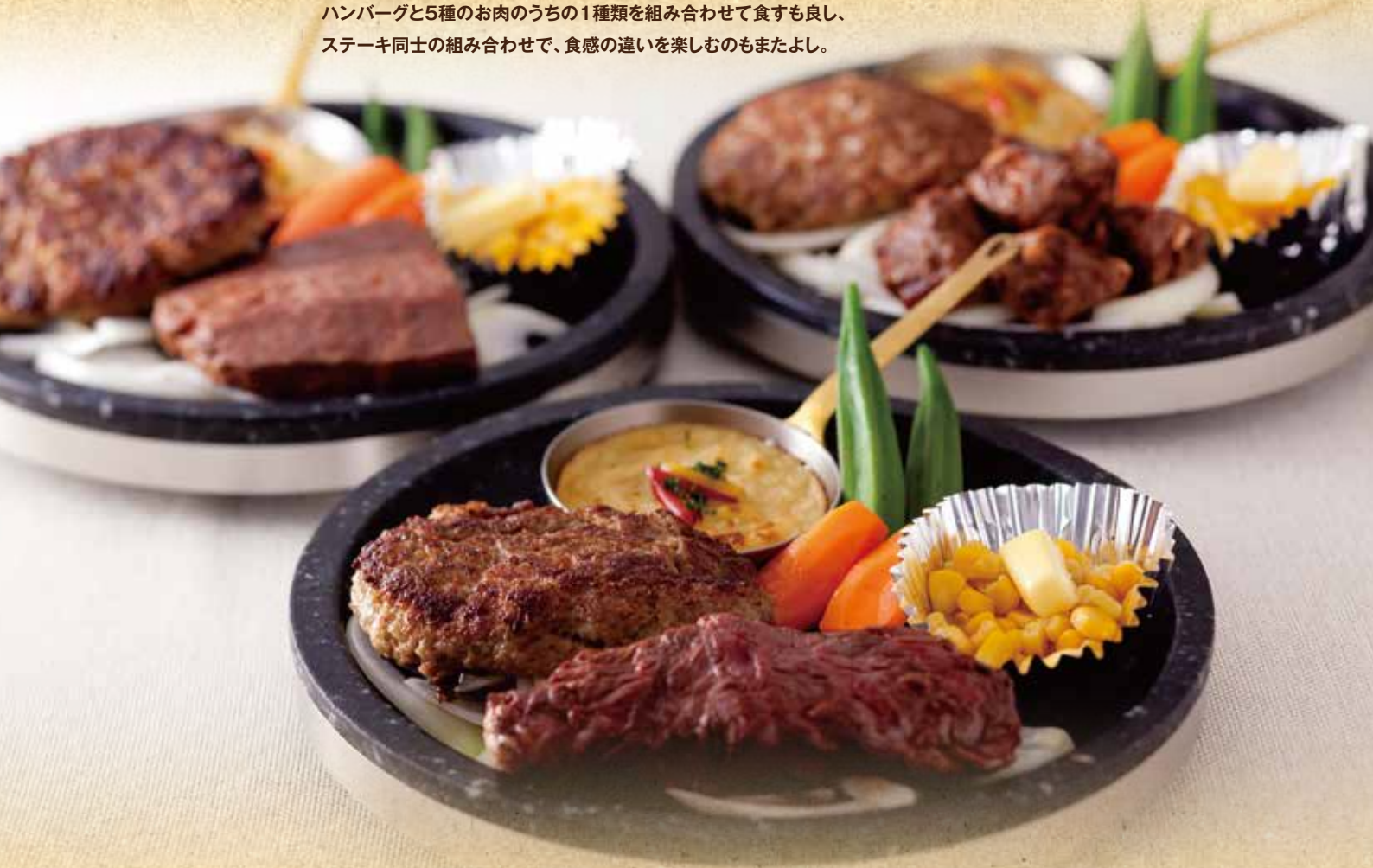
**単品** 国産こしひかり 大 **350** (税込385) 中 **280** (税込308) 小 **200** (税込220) 季節のスープ **250** (税込275) 特製サラダ **250** (税込275)

※サラダはおかわり自由

# AME-AKARI THE 2 CHOICE

1種類では物足りない! そんなあなたに2つの美味しさ。(お一人様向け)

ハンバーグと5種のお肉のうちの1種類を組み合わせることもよし、  
ステーキ同士の組み合わせで、食感の違いを楽しむのもまたよし。



雨明ハンバーグ 150g + ミニステーキ 各種 100g

雨明ハンバーグにお好きなミニステーキをチョイス。 250g **1,790** (税込 1,969)

ご注文の際は番号をスタッフにお伝えください。

- |         |   |                     |   |
|---------|---|---------------------|---|
| 雨明ハンバーグ | + | 熟成牛・雨明ステーキ          | 1 |
|         | + | 熟成牛・<br>雨明ジューシーステーキ | 2 |
|         | + | 熟成牛サイコロヘレ           | 3 |
|         | + | 熟成牛バラ               | 4 |

※ステーキは、お箸でお召し上がりやすいよう、すべて焼き上げ後カットしてご提供いたします。

## SET MENU セットもご一緒にいかがですか?

※Aセット・Bセット・Cセットはメイン料理1品につき、1セットまでとさせていただきます。

**Aセット 399** (税込439)    **Bセット 399** (税込439)    **Cセット 499** (税込549)



国産こしひかり&季節のスープ



国産こしひかり&特製サラダ



国産こしひかり&季節のスープ&特製サラダ

**単品** 国産こしひかり 大 **350** (税込385)    中 **280** (税込308)    小 **200** (税込220)    季節のスープ **250** (税込275)    特製サラダ **250** (税込275)

※サラダはおかわり自由



**ステーキ2種** 各種 100g

お好きなステーキ100gを2つチョイス。

200g **1,790** 税込  
(1,969)

ご注文の際は番号をスタッフにお伝えください。

	+	熟成牛・ 雨明ジューシーステーキ	11
熟成牛・雨明ステーキ	+	熟成牛サイコロヘレ	12
	+	熟成牛バラ	13
熟成牛・ 雨明ジューシーステーキ	+	熟成牛サイコロヘレ	14
	+	熟成牛バラ	15
熟成牛サイコロヘレ	+	熟成牛バラ	16

※ステーキは、お箸でお召し上がりやすいよう、すべて焼き上げ後カットしてご提供いたします。

# AME-AKARI THE 3 CHOICE

お肉を愛するすべての方へ、雨明からのおくりもの。(お一人様向け)

質はもちろん、量も大事とおっしゃるなら、バラエティ豊かなこのメニュー。  
それぞれ主役級のお肉を思いのままに組み合わせ、存分にお楽しみください。

**雨明ハンバーグ 150g + ミニステーキ 2種 計200g**

雨明ハンバーグにお好きなミニステーキを2つチョイス。 **350g 2,390** 税込 (2,629)

ご注文の際は番号をスタッフにお伝えください。

雨明ハンバーグ		+	熟成牛・ 雨明ジューシーステーキ	21	
	+	熟成牛・雨明ステーキ	+	熟成牛サイコロヘレ	22
		+	熟成牛バラ	23	
	+	熟成牛・ 雨明ジューシーステーキ	+	熟成牛サイコロヘレ	24
		+	熟成牛バラ	25	
	+	熟成牛サイコロヘレ	+	熟成牛バラ	26

※ステーキは、お箸でお召し上がりやすいよう、すべて焼き上げ後カットしてご提供いたします。





### ステーキ3種 各種 100g

お好きなステーキ100gを3つチョイス。

300g **2,390** (税込2,629)

ご注文の際は番号をスタッフにお伝えください。

- |                 |           |                 |       |           |           |
|-----------------|-----------|-----------------|-------|-----------|-----------|
| 熟成牛・雨明ステーキ      | +         | 熟成牛・雨明ジューシーステーキ | +     | 熟成牛サイコロヘレ | <b>31</b> |
|                 | +         | 熟成牛サイコロヘレ       | +     | 熟成牛バラ     | <b>32</b> |
| +               | 熟成牛サイコロヘレ | +               | 熟成牛バラ | <b>33</b> |           |
| 熟成牛・雨明ジューシーステーキ | +         | 熟成牛サイコロヘレ       | +     | 熟成牛バラ     | <b>34</b> |

※ステーキは、お箸でお召し上がりやすいよう、すべて焼き上げ後カットしてご提供いたします。

## SET MENU セットも一緒にいかがですか？

※Aセット・Bセット・Cセットはメイン料理1品につき、1セットまでとさせていただきます。

**Aセット 399** (税込439)    **Bセット 399** (税込439)    **Cセット 499** (税込549)



国産こしひかり&季節のスープ



国産こしひかり&特製サラダ



国産こしひかり&季節のスープ&特製サラダ

**単品** 国産こしひかり 大 **350** (税込385)    中 **280** (税込308)    小 **200** (税込220)    季節のスープ **250** (税込275)    特製サラダ **250** (税込275)

※サラダはおかわり自由

# AME-AKARI THE PREMIUM

圧倒的ボリューム、その存在感、まさにプレミアム。(1~2、3名様向け)

肉を食すなら、豪快にいきたいもの。  
お連れ様とシェアして楽しむ、あるいは一人で平らげる。  
多種多彩なお肉の魅力が、雨明なら見つかります。



一度は味わってみたい「ステーキの王様」・国産リブローズ。  
リブローズをそのまま分厚く切り落とした豪快なお肉はまさに圧巻。  
上質なお肉だからシンプルに塩胡椒とバターで焼き上げました。  
このメニューだけのトッピング「とろーりチーズが絡んだオニオン焼」も  
お肉からあふれる肉汁に絡んで人気。

## 国産・雨明リブローズステーキ

300g **3,000** 税込 (3,300)

600g **5,800** 税込 (6,380)

※掲載の写真は300gです。  
※お一人様で平らげられる方もいらっしゃいます。  
※入荷の状況により品切れの場合がございますので、ご了承くださいませ。



約450gもの肉塊を豪快に。まさに肉を食べる幸せを味わっていただくためのメニューです。ボリューム感を楽しんでもらうため、カットせずにそのままご提供しています。

**雨明1ポンド** 約450g (440~500g) **3,290** 税込 (3,619)

## SET MENU セットもご一緒にいかがですか？

※Aセット・Bセット・Cセットはメイン料理1品につき、1セットまでとさせていただきます。

**Aセット 399** (税込439)    **Bセット 399** (税込439)    **Cセット 499** (税込549)



国産こしひかり&季節のスープ



国産こしひかり&特製サラダ



国産こしひかり&季節のスープ&特製サラダ

**単品** 国産こしひかり **大 350** (税込385)    **中 280** (税込308)    **小 200** (税込220)    季節のスープ **250** (税込275)    特製サラダ **250** (税込275)

※サラダはおかわり自由

# AME-AKARI THE GOOD

一品ごとに、美味しさのバリエーションを。

お肉はもちろん、さまざまなメニューに詰め込んだ雨明のこだわり。

どなたにも「美味しい時間」をお過ごしいただくために、バラエティに富んだラインナップで。

ジューシー&ヘルシー!  
肉厚で弾力があり、旨みにあふれた大山鶏を石盤でローストしました。

## 大山鶏

990 税込  
(1,089)



ジューシーな味わいと味付けが  
やみつきになる切り落としメニュー

## 切り落とし石盤焼

1,290 税込  
(1,419)

トロリとろけた濃厚チーズが、  
手ごねハンバーグをやさしく包  
んで美味しさを引き立てます。

## チーズ ハンバーグ

150g 1,130 税込  
(1,243)

200g 1,330 税込  
(1,463)

250g 1,530 税込  
(1,683)



## こんなところにも、雨明ならではの美味しさ。

お肉へのこだわりを突き詰めていくうちに、お肉とともに供する「脇役」たちの美味しさがグンとアップ。きめ細かな気配りも、大切なスパイスです。



### 国産コシヒカリごはん

美味しい食事の基本はホカホカごはん。雨明はごはんに100%国産コシヒカリを使用、洗米からシャリ切りまで、お米マイスターの資格を持つスタッフが自信を持って供します。



### 特製サラダ

おかわり自由

お肉とサラダとの相性を追求したサラダができました。さわやかな柚子の風味とほのかな甘みのはちみつ、そしてピリッとした刺激の唐辛子がベストマッチ。(お子様でもお召し上がりいただける辛さです)



### 季節のスープ

生クリームの甘みと、深いコクがうれしい自家製スープ。四季によって内容が変わります。



### マッシュポテト

ブイヨンのコクと、まるやかな深みが引き立つ、雨明のオリジナルマッシュポテト。石盤の上でグツグツする様子を楽しみながら、熱々のうちに召し上がれ。

※メイン料理をご注文いただきますと付けてきます。

## SET MENU セットもご一緒にいかがですか？

※Aセット・Bセット・Cセットはメイン料理1品につき、1セットまでとさせていただきます。

**Aセット 399** (税込439)

**Bセット 399** (税込439)

**Cセット 499** (税込549)



国産こしひかり&季節のスープ



国産こしひかり&特製サラダ



国産こしひかり&季節のスープ&特製サラダ

**単品** 国産こしひかり **大 350** (税込385)

**中 280** (税込308)

**小 200** (税込220)

季節のスープ **250** (税込275)

特製サラダ **250** (税込275)

※サラダはおかわり自由

## キッズプレート

おもちゃ付

ミートボール・ウィンナー・コーンバター・おにぎり・お子様ジュース

**590** (税込649)

※内容が一部変更になる場合がございます。



# AME-AKARI THE DRINK

お肉がもっと美味しくなる、リカー&ソフトドリンク。

## ビール

生ビール(中ジョッキ) .....	480	税込 (528)
一口生ビール .....	390	税込 (429)
ノンアルコールビール .....	390	税込 (429)

## ワイン

ジュナール カベルネソーヴィニオン(赤ハーフ).....	1,400	税込 (1,540)
ウッドブリッジ(赤・白 フルボトル) .....	2,500	税込 (2,750)
カジュアルハウスワイン(赤).....	190	税込 (209)
カジュアルハウスワイン(白) .....	190	税込 (209)
その他フルボトル各種(赤) .....	2,500	税込 (2,750) ~

※2,000円台からのカジュアルなラインナップも多いためお気軽にお申し付けください。(ワインリストをご用意しております)

## 果実酒・ウイスキー

梅酒ロック .....	420	税込 (462)
梅酒ソーダ .....	420	税込 (462)
ハイボール .....	420	税込 (462)

## ソフトドリンク

本格煮出し・ウーロン茶 .....	250	税込 (275)
特製アサイドリンク.....	250	税込 (275)
100%果汁・赤ぶどう.....	250	税込 (275)
100%果汁・オレンジ .....	250	税込 (275)
100%果汁・グレープフルーツ .....	250	税込 (275)
100%果汁・アルフォンソマンゴー .....	250	税込 (275)
100%果汁・ピンクグアバ .....	250	税込 (275)
コココーラ .....	250	税込 (275)

## コーヒー／紅茶

ICE／HOT .....	390	税込 (429)
---------------	-----	-------------

# AME-AKARI THE ICE

正統派アイスから一風変わったテイストまで、お食事後の雨明のお楽しみ。

ALL 390税込  
(429)

レモンチェロ



塩キャラメル



ピスタチオ



本日のアイス



和三盆



カシスオレンジ



エスプレッソ



レアチーズ  
ストロベリー



キウイ



マンゴー



※カシスオレンジ・レモンチェロ・キウイ・マンゴーはシャーベット感の強い商品です。



農林水産大臣賞 2014  
炎のフランベ

お客様においしいお肉を供するための、  
雨明のこだわり。例えば、フランベもその  
ひとつです。焼き上がる寸前のお肉は炎に  
包まれることで、さらに風味が立ち上がり、  
香ばしさは増していきます。カウンター席に  
お座りなら、豪快に上がる炎をお楽しみ  
いただけます。目で、そして舌で、その深い  
味わいをお確かめください。