



蓼科山からしみ出る超軟水の伏流水を飲み、コシヒカリを飼料とし大切に育てた蓼科牛。その特徴である強い肉々しさと上質な脂を活かしさらに最高級部位を加え、創り上げた。それが

最高にうまい、蓼科牛100%ハンバーグ。



肉汁  
閉じ込め完了。

### 蓼科牛100%鉄板ハンバーグ

選べるソース▶ オニオンガーリック デミグラス おろしポン酢 3種のチーズ

|          |      |             |
|----------|------|-------------|
| スモール     | 120g | ¥1,400 (税込) |
| レギュラー    | 180g | ¥1,900 (税込) |
| スモールダブル  | 240g | ¥2,600 (税込) |
| レギュラーダブル | 360g | ¥3,700 (税込) |

ソースの追加は  
+¥100 (税込)

鉄板メニューは  
ご飯 or パン  
サラダ・スープ付

お口直しにぴったりの  
信州産リンゴと人参の酢漬け

ガーリックバターで  
味付けした皮付きポテト

生クリームと信州産ハチミツで  
甘みを引き立てたカボチャのマッシュ



■写真のハンバーグはレギュラーです。

■季節によって付け合わせの野菜は変更になる場合がございます。

ステーキの焼き加減をお選びください

レア ミディアムレア ウェルダン



※写真は150gです。



※写真は150gです。

### 蓼科牛鉄板サーロインステーキ

オニオンガーリック 赤ワインソース おろしポン酢 わさび醤油

|      |             |
|------|-------------|
| 120g | ¥2,800 (税込) |
| 150g | ¥3,500 (税込) |
| 200g | ¥4,800 (税込) |

### 蓼科牛鉄板フィレステーキ

オニオンガーリック 赤ワインソース おろしポン酢 わさび醤油

|      |             |
|------|-------------|
| 120g | ¥3,400 (税込) |
| 150g | ¥4,200 (税込) |
| 200g | ¥5,600 (税込) |



ハンバーグ120g + サーロイン120g



ハンバーグ120g + ファイル120g

### 蓼科牛鉄板ミックスプレート ハンバーグ × サーロインステーキ

ソースは2種類お選びください ¥3,900 (税込)

オニオンガーリック デミグラス おろしポン酢  
3種のチーズ 赤ワインソース わさび醤油

### 蓼科牛鉄板ミックスプレート ハンバーグ × ファイルステーキ

ソースは2種類お選びください ¥4,500 (税込)

オニオンガーリック デミグラス おろしポン酢  
3種のチーズ 赤ワインソース わさび醤油

### いっとうの隠れたこだわり

#### お米

蓼科山の水と重粘土の土壌の水田で育てられた立科町のお米は長野県内でも屈指の高品質。いっとうでは信州関農園の“特A一等米”のみを使用。甘みが濃いお米は肉との相性もバッチリです。

#### スープ

脂やスジ肉から蓼科牛の豊かな旨みを余すところなく抽出したエキスに、鰹節で丸みを加え、ハーブの香りで仕上げたハンバーグのためのオニオンスープ。

#### サラダ

蓼科牛を存分に味わっていたがために、見た目でも演出する“鮮やかな彩”で信州産野菜を中心にアッセンブル。まろやかに仕上げた手作りフレンチドレッシングは信州産ハチミツが隠し味。



蓼科牛の肉感あふれる自家製パテを、手作りパンの人気店“OKブレッド”のバンズで挟んだボリューム満点自慢の逸品!!



自家製サウザンソース使用

蓼科牛100%ハンバーガー

¥1,700 (税込)



とろーり3種の  
チーズがたっぷり

蓼科牛100%チーズバーガー

¥1,900 (税込)



サルサソースの  
ピリ辛スパイシーな  
オリジナルバーガー

蓼科牛100%ブルドビーフバーガー

¥1,900 (税込)



これぞ悩殺バーガー!  
ビジュアル、味、素材、  
全て極上級!  
口に含めば肉の香りと  
旨みの虜に

蓼科牛100%いっとうデラックスバーガー

¥2,600 (税込)



蓼科牛パーティープレート

ハンバーガー・ソーロイン・フィレ各120g 3~4人前

¥7,800 (税込)



いっとう特製ビーフシチュー

¥1,800 (税込)



スパイスの効いたキーマカレー

¥1,400 (税込)



3種チーズのクリームミートドリア

¥1,500 (税込)



ゴロっとお肉のボロネーゼ

¥1,250 (税込)

大盛り+¥300



魚介たっぷりトマトパスタ

¥1,700 (税込)

大盛り+¥300



逸品料理に  
お肉を追加したい  
そんな時に

蓼科牛串

1本 ¥800 (税込)

SALAD サラダ

- シーザーサラダ ..... ¥950 (税込)
- アボカドとトマトのサラダ ..... ¥950 (税込)

SIDE DISH サイド

- 蓼科牛100%三種ソーセージ ..... ¥950 (税込)
- プレーン・チョリソー・レモンスパイス
- クリームチーズディップクラッカー ..... ¥850 (税込)
- 蓼科牛リエット ..... ¥800 (税込)
- ペペロンブロッコリー ..... ¥650 (税込)
- 特製メンチカツ ..... ¥500 (税込)
- フライドポテト ..... ¥500 (税込)

SOUP スープ

- 季節のポタージュ ..... ¥500 (税込)
- 内容はスタッフまでお声がけ下さい
- 野菜たっぷり いっとう風ポトフ ..... ¥750 (税込)

A LA CARTE 単品

- ご飯 ..... ¥200 (税込)
- ご飯大 ..... ¥300 (税込)
- 十五穀米 ..... ¥200 (税込)
- 十五穀米大 ..... ¥300 (税込)
- パン ..... ¥200 (税込)
- ミニサラダ ..... ¥150 (税込)
- ミニスープ ..... ¥150 (税込)

FOR KIDS お子様メニュー

お子様にも美味しいお肉を  
食べて頂きたい思いから、プレートには  
蓼科牛100%ハンバーグのミニサイズを。



お子様プレート ¥800 (税込)

・ごはん・ハンバーグ・ポテト・フジッリ・野菜  
・ポタージュ・デザート・お子様ドリンク



キッズパスタ ¥500 (税込)



キッズバーガー ¥500 (税込)



離乳食 無料

離乳食は5ヵ月～、9ヵ月～、12ヵ月～  
の月齢に合わせたものを無料でご  
提供しております♪



お子様うどん ¥150 (税込)



お子様ドリンク ¥100 (税込)

○オレンジ  
○アップル  
○グレープ  
○野菜  
○カルピス



キャラメルナッツソフト ¥500 (税込)



牧場ソフト ¥400 (税込)

■ミルク(チョコ)ミックス

■コーンかカップでの提供をお選びいただけます。



パフェ ¥800 (税込)



日替わりケーキ ¥650 (税込)

内容はスタッフまでお声がけ下さい