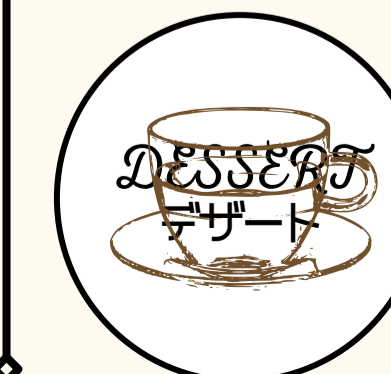
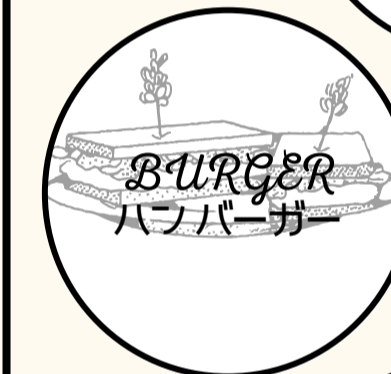
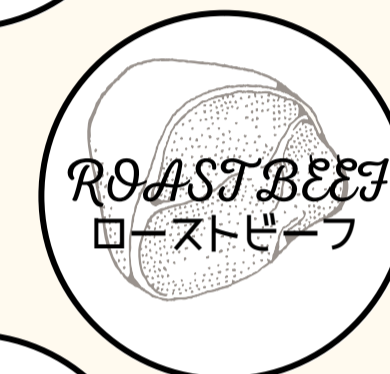


# DAB COURSE

## ブッチャーズコース

### Step 1

以下からコースのお料理をお選びください。  
Please select a course meal from below



人気No.1

### SELECTABLE LUNCH COURSE

選べるランチコース

お一人様 **¥2,200**



以下からメインのお料理をお選びください  
Please choose a main dish from the following

セルフワンディッシュ  
Self one dish  
本日のスープ  
Today's Soup  
選べるメインのお料理  
Selectable Main  
本日のデザート  
Today's Dessert  
セットドリンク  
Set Drink

- ローストビーフプレート  
Roestbeef Rice Plate
- ローストビーフとルッコラのオープンサンド  
Roastbeef & Arugula Sandwich
- モッツアレラチーズのポロネーゼパスタ  
Pasta Bolognese
- ブッチャーズバーガー (+¥550)  
Butchers Burger

### BUTCHERS LUNCH COURSE

ブッチャーズランチコース

お一人様 **¥3,080~**

\*ご注文は2名様から承ります。  
We accept orders from 2 people.

セルフワンディッシュ  
Self one dish  
本日のスープ  
Today's Soup  
モッツアレラチーズのポロネーゼ  
Pasta Bolognese  
熟成肉お好きな2種の盛り合わせ  
Assortment of 2 types of aged meat of your choice  
牛ランプor牛サーロインor豚ロース  
Beef Rump or Beef Sirloin or Pork Loin  
本日のデザート  
Today's Dessert  
セットドリンク  
Set Drink



### BUTCHERS SPECIAL COURSE

ブッチャーズスペシャルコース

お一人様 **¥4,400**

\*ご注文は2名様から承ります。  
We accept orders from 2 people.

セルフワンディッシュ  
Self one dish  
本日のスープ  
Today's Soup  
モッツアレラチーズのポロネーゼ  
Pasta Bolognese  
熟成肉3種盛り合わせ/Assorted three dry aged meats  
牛ランプ×牛サーロイン×豚ロース  
"Rump"&"Sirloin"&"Pork Loin"  
本日のデザート  
Today's Dessert  
セットドリンク/Set Drink



### Step 2 Set Drink/セットドリンク

以下からセットドリンクをお選びください  
Please choose a set drink from the following

おすすめ

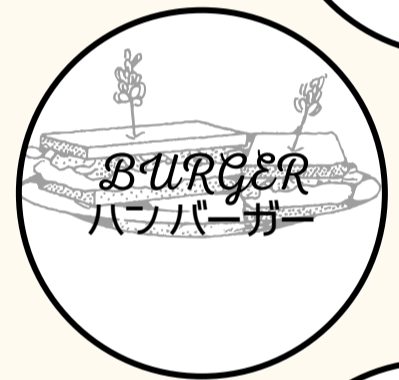
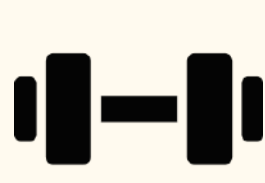
★フォレストスムージー/Forest Smoothie(+ ¥300)  
(ケール/セロリ/バナナ/りんご etc)

★ブラッドスムージー/Blood Smoothie(+ ¥300)  
(ピーズ/ベリー/トマト/レモン etc)

- ・コーヒー (ホット/アイス)  
Coffee (Hot/Iced)
- ・オレンジジュース  
Orange juice
- ・自家製ジンジャーエール(+ ¥220)  
Spicy Gingerale
- ・自家製ホットレモネード(+ ¥220)  
Homemade Hot Lemonade

- ・紅茶 (ホット/アイス)  
Tea (Hot/Iced)
- ・アップルティー (ホット/アイス)  
Apple Tea (Hot/Iced)
- ・ペプシコーラ  
Pepsi Cola
- ・自家製アイスレモネード(+ ¥220)  
Homemade Ice Lemonade
- ・自家製レモンスカッシュ(+ ¥220)  
Homemade Lemon Squash





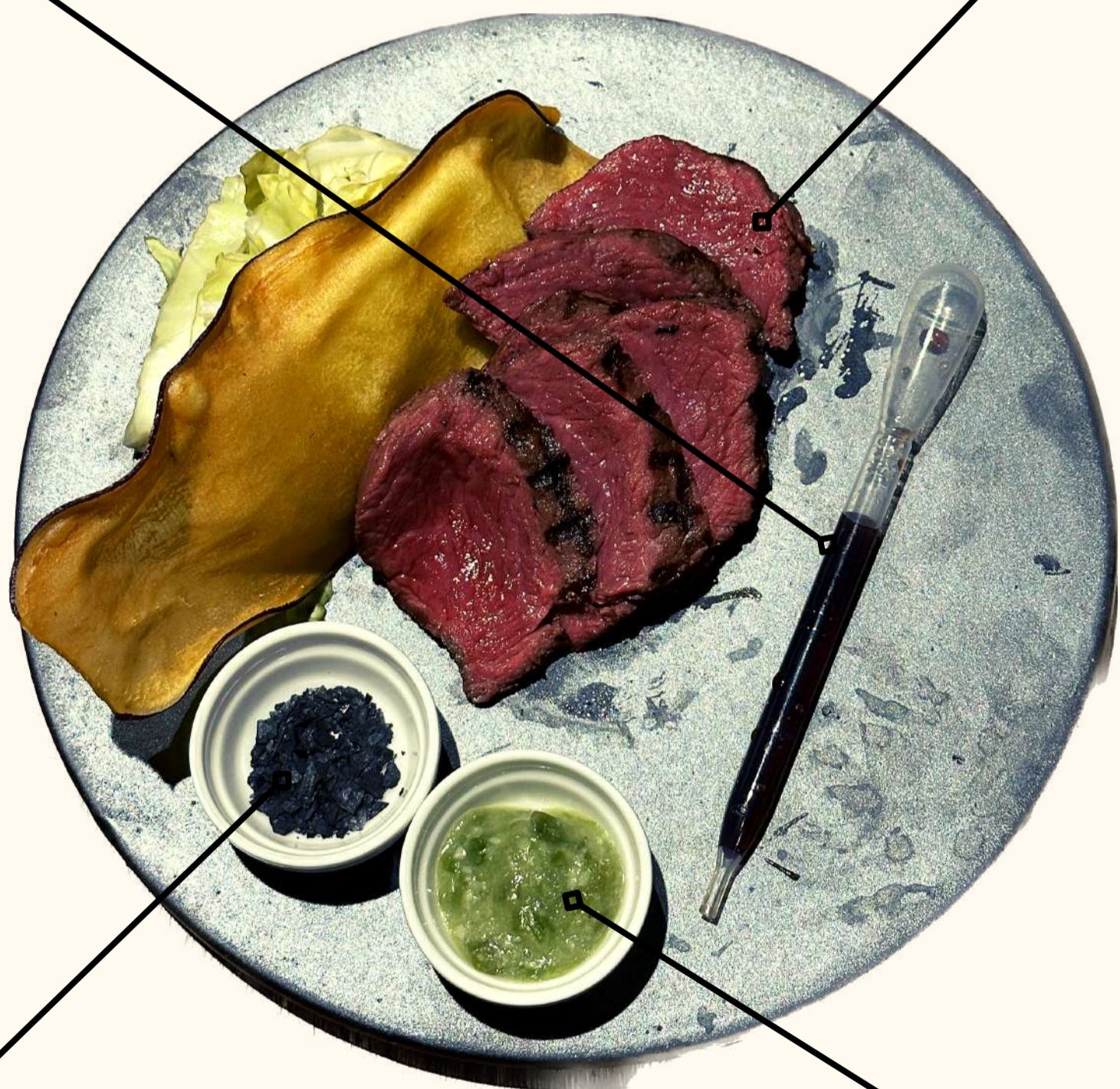
# Dry Aged Meat or Gibier Side dish plate

熟成肉/ジビエセットプレート

・薩摩醤油 (ジビエメニューのみ)

天然甘味料の甘さが熟成されて、濃くまろやかな味わいは特にジビエとの相性は抜群です!

熟成肉は専用の熟成庫で20日以上熟成したもの、ジビエはオーナーが各部位厳選したものを使用しております。全て低温調理で火入れをし、仕上げにグリルで焼き上げます。しっとり香ばしいお肉をぜひご堪能ください!



20日熟成牛ランプ 20 days aged beef rump	150g	¥2,300
20日熟成牛サーロイン 20 days aged beef sirloin	150g	¥2,800
丹沢産 鹿ロース Tanzawa deer loin	100g	¥1,400
	200g	¥2,700
丹沢産 猪ロース Tanzawa wild boar loin	100g	¥2,100
	200g	¥4,100
AUS産 カンガルーサーロイン AUS kangaroo sirloin	100g	¥1,500
	200g	¥2,900
US産 四元豚ロース US Yongen pork loin	150g	¥1,200

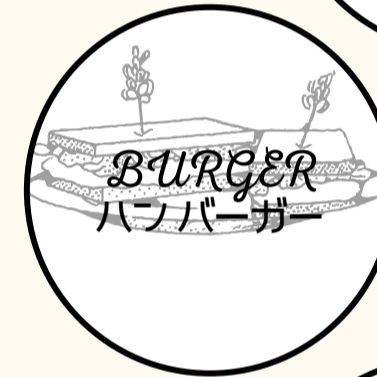
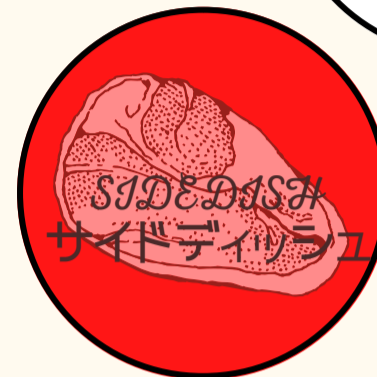
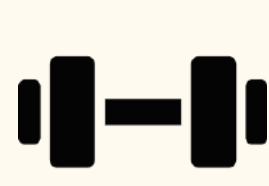
・炭塩 (シーソルトフレーク)

地中海の海水に炭を混ぜたお塩。ナチュラルな旨味をそのまま閉じ込めた深い味わいでお肉の味を一層引き立てます!

・刻みわさび

シャキシャキとした食感と、とびきり辛いわさびの辛味が熟成肉とジビエの美味しさを際立たせます!





# Side Dish / サイドディッシュ

## ブッチャーズ パワーサラダ

### Butchers Power Salad

¥1,300

サラダミックス、きのこミックス、スチームチキン、ミニトマト、ブロッコリー、小松菜、フリッタータ、生ハム、人参、ブッチャーズソース、和風生姜ドレッシング

トレーナー監修



エネルギー 374.5kcal  
タンパク質 21.9g  
糖質 26.4g  
脂質 6.4



お好みでアレンジ!

## ワンディッシュ One Dish

¥700

自家製の前菜や地野菜を使用し、お一人様でも皆様でシェアでもお楽しみいただけます。ワンプレート回しりですがお好みの盛り付けでヘルシーなお食事をお楽しみください。

### ★トッピング / Topping 各¥50

- 炭塩 Charcoal Salt
- 刻みわさび Chopped Wasabi
- 薩摩醤油 Satsuma soy sauce
- ブッチャーズソース Butchers sauce
- マスタードドレッシング Mustard Dressing

### ★サイドメニュー / Side menu 各¥220

- ライス Rice
- 自家製パン Homemade Bread
- フライドポテト French Fry
- ミニワンディッシュ Small one dish
- スープ Soup

### ★ライス大盛り / パスタ大盛り 各¥110

Rice / Pasta Large serving

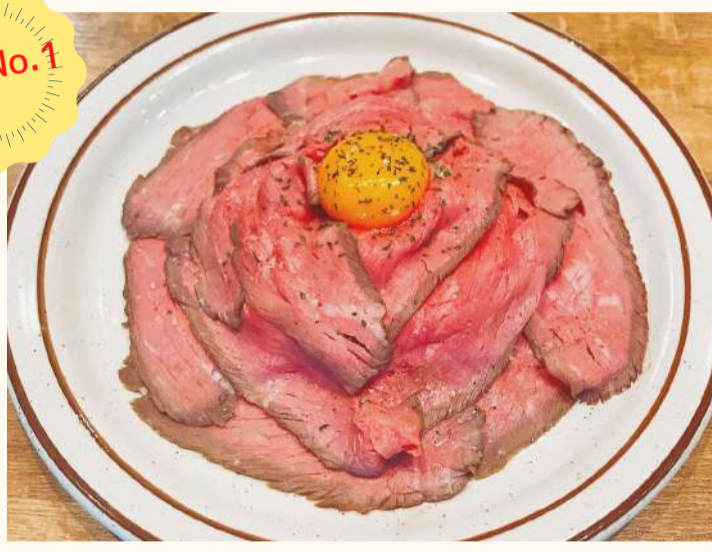




# Roastbeef / ローストビーフ

低温調理でしっかりと仕上げた極上のローストビーフ！オープン当初からの不動の1番人気！！

人気No.1



## 低温調理あのローストビーフプレート Roastbeef Rice Plate with rice

※ライス付き



**80g**  
**¥1,200**

フライドポテト  
French Fry

スープ  
Soup

ミニワンディッシュ  
(+¥220)  
Small one dish



**120g**  
**¥1,585**

フライドポテト  
French Fry

スープ  
Soup

ミニワンディッシュ  
(+¥220)  
Small one dish



**250g**  
**¥2,750**

フライドポテト  
French Fry

スープ  
Soup

ミニワンディッシュ  
(+¥220)  
Small one dish

# Sandwich / サンドウィッチ

自家製で焼き上げたパンは低GIを叶え、ボリューム満点かつ健康的なランチに♪

## ローストビーフとルッコラのオープンサンド Roastbeef & Arugula Sandwich



**80g**  
**¥1,200**

フライドポテト  
French Fry

スープ  
Soup

ミニワンディッシュ  
(+¥220)  
Small one dish

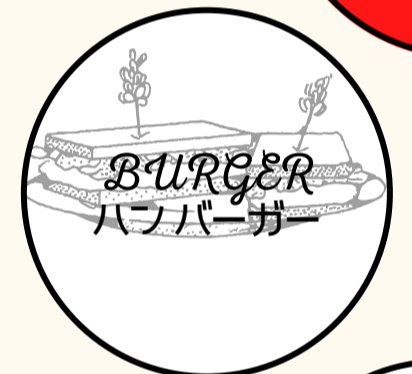
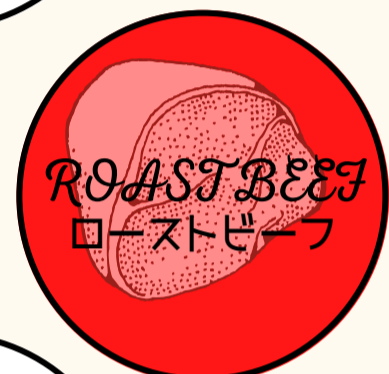


**120g**  
**¥1,585**

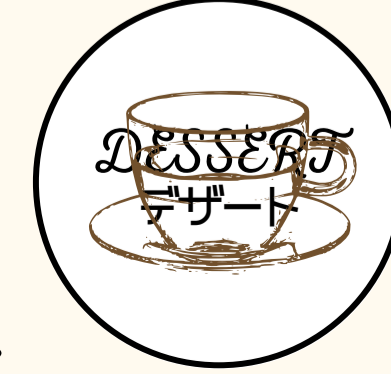
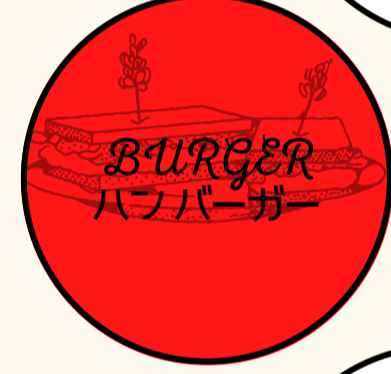
フライドポテト  
French Fry

スープ  
Soup

ミニワンディッシュ  
(+¥220)  
Small one dish







# Hamburger / ハンバーガー

## 牛100%パティのブッチャーズバーガー 100%Beef Patty Butchers Hamburger

オススメ!



レギュラー  
Regular  
**¥1,650**

フライドポテト  
French Fry

スープ  
Soup

ミニワンディッシュ  
(+¥220)  
Small one dish

パティダブル  
Double Patty  
**¥2,068**

フライドポテト  
French Fry

スープ  
Soup

ミニワンディッシュ  
(+¥220)  
Small one dish



## 丹沢産 鹿肉パティのブッチャーズジビエバーガー Venison Patty Butchers Burger

レギュラー  
Regular  
**¥1,430**

フライドポテト  
French Fry

スープ  
Soup

ミニワンディッシュ  
(+¥220)  
Small one dish

パティダブル  
Double Patty  
**¥1,848**

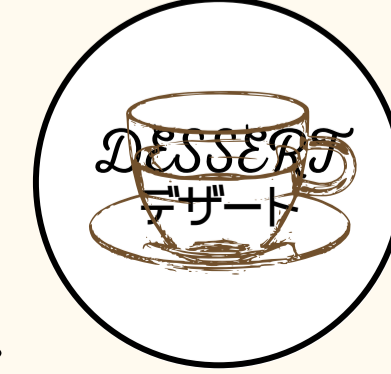
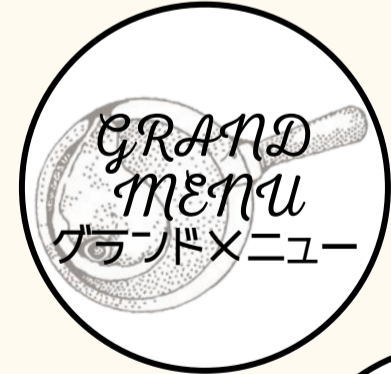
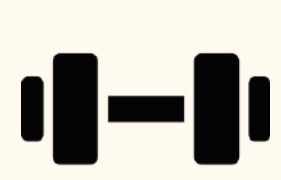
フライドポテト  
French Fry

スープ  
Soup

ミニワンディッシュ  
(+¥220)  
Small one dish







# Kids menu / キッズメニュー

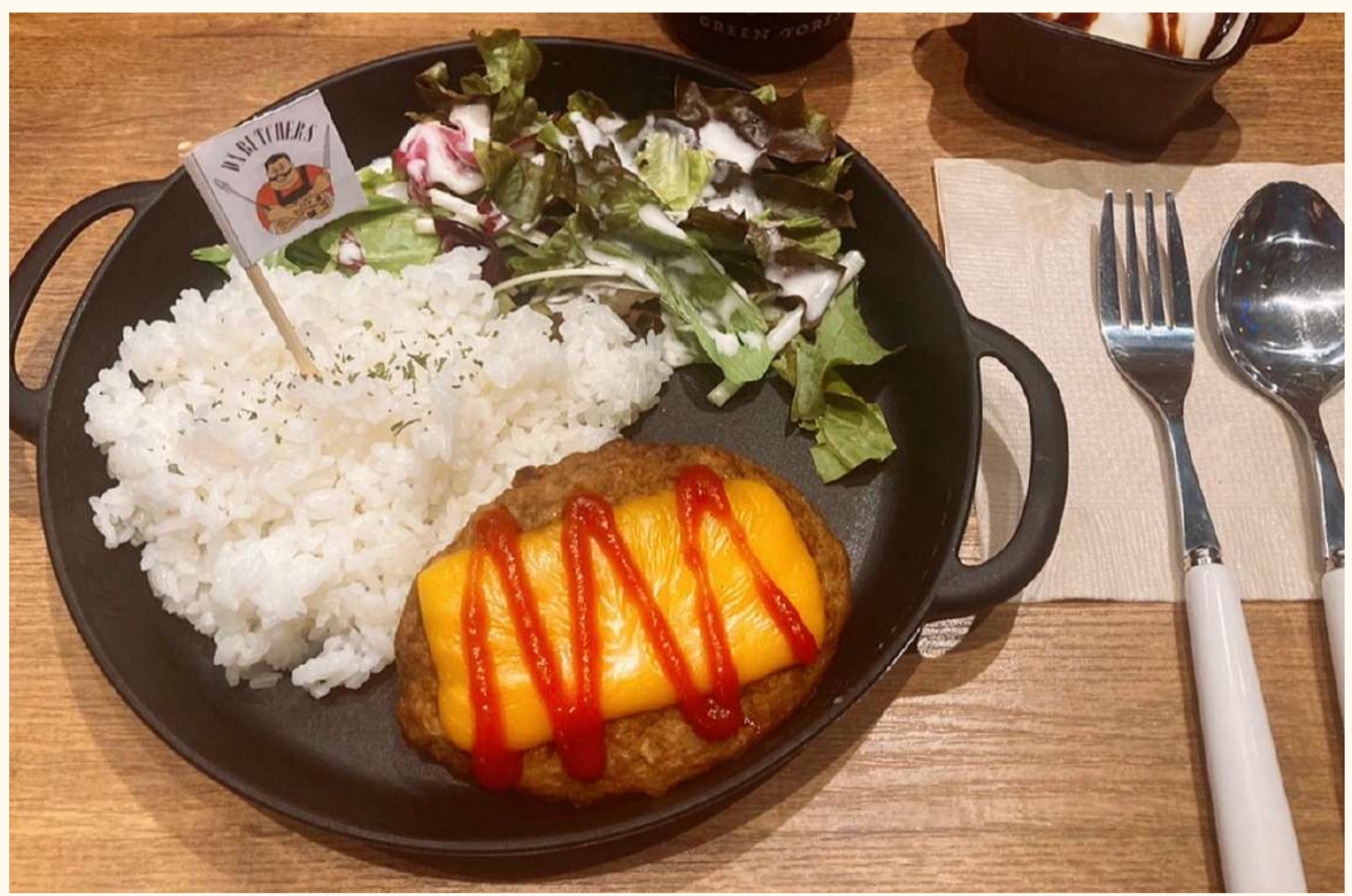
DA☆BUTCHERSのお肉を食べてオトナ気分♪



**キッズローストビーフプレート**  
**【アイス付き】 ￥550**  
**Kids Roastbeef Plate**

フライドポテト

ミニサラダ



**オコモコプレート**  
**【アイス付き】 ￥550**  
**"OKOMOKO" Plate**

フライドポテト

ミニサラダ







# Dry Aged Meat / Gibier 無カビ熟成肉/ジビエ



**ドリームプレート 5点盛り ¥19,600**  
**Dream Plate with Assorted five dry aged meats**  
 熟成牛サーロイン 150g Sirloin  
 熟成牛ランプ 150g Rump  
 熟成牛タン 150g Tongue  
 熟成豚ロース 150g Pork Loin  
 熟成ラムチョップ 150g Lamb chop  
 自家製ソーセージ3種 Sausage platter  
 自家製ベーコン Smoked Bacon saute



**ドリームプレート 3点盛り ¥11,700~**  
**Dream Plate with Assorted three dry aged meats**  
 5種類の熟成肉から3種類をお選びください  
 Please choose 3 types from 5 types of aged meat

熟成牛サーロイン 150g	Sirloin
熟成牛ランプ 150g	Rump
熟成牛タン 150g	Tongue
熟成豚ロース 150g	Pork Loin
熟成ラムチョップ 150g	Lamb chop

※お肉の組み合わせにより金額が異なります

自家製ソーセージ3種 Sausage platter  
 自家製ベーコン Smoked Bacon saute



**熟成肉5点盛り合わせ ¥15,600**  
**Assorted five dry aged meats**  
 熟成牛サーロイン 150g Sirloin  
 熟成牛ランプ 150g Rump  
 熟成牛タン 150g Tongue  
 熟成豚ロース 150g Pork Loin  
 熟成ラムチョップ 150g Lamb chop



**熟成肉3点盛り合わせ ¥7,300~**  
**Assorted three dry aged meats**  
 5種類の熟成肉から3種類をお選びください  
 Please choose 3 types from 5 types of aged meat

熟成牛サーロイン 150g	Sirloin
熟成牛ランプ 150g	Rump
熟成牛タン 150g	Tongue
熟成豚ロース 150g	Pork Loin
熟成ラムチョップ 150g	Lamb chop

※お肉の組み合わせにより金額が異なります

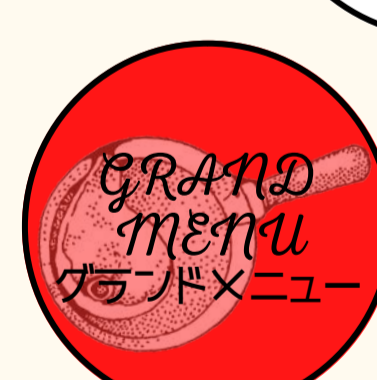
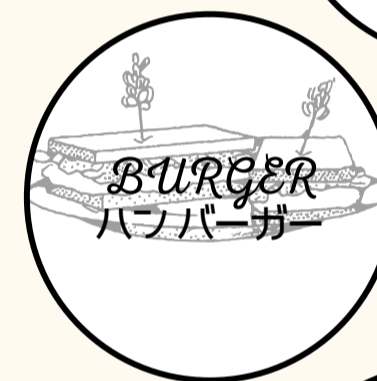
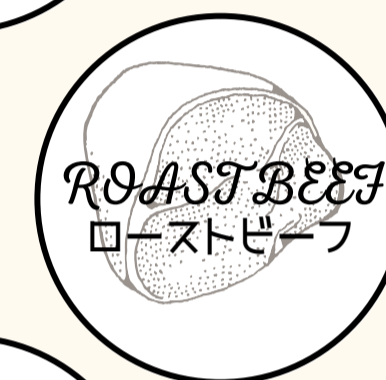
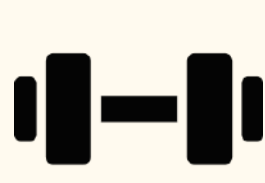


**珍肉3種盛り合わせ ¥4,600**  
**Assortment of 3 rare meats**

丹沢産 鹿ロース	100g
Tanzawa deer loin	
AUS産 カンガルーサーロイン	100g
AUS kangaroo sirloin	
丹沢産 猪ロース	100g
Tanzawa wild boar loin	







# Dry Aged Meat / Gibier

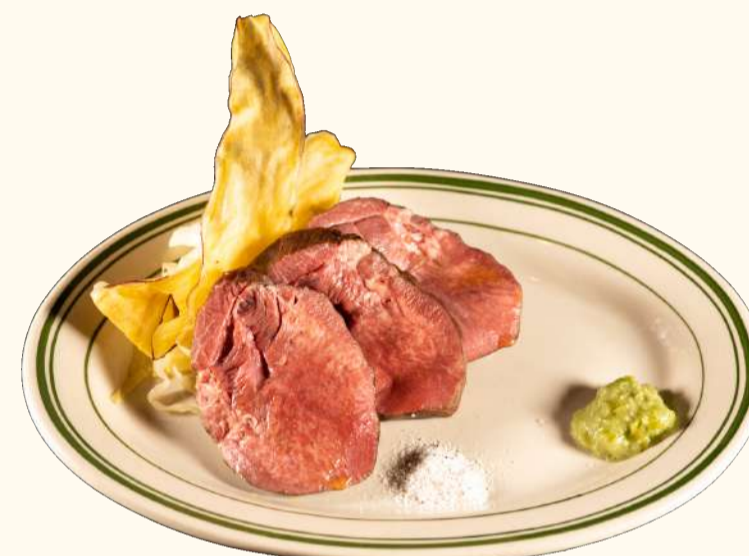
## 無カビ熟成肉/ジビエ



AUS 20日熟成牛サーロイン  
AUS 20 days Dry aged beef "Sirloin"  
150g **¥4,180**  
300g **¥8,140**



AUS 20日熟成牛ランプ  
AUS 20 days Dry aged beef "Rump"  
150g **¥2,750**  
300g **¥5,280**



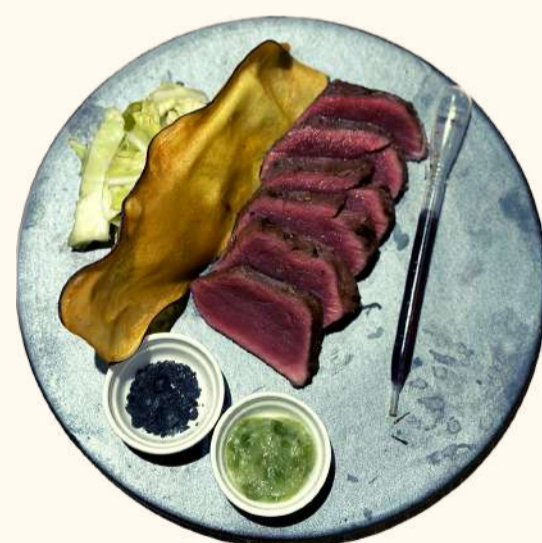
US 14日熟成牛タン  
US 14 days Dry aged beef "Tongue"  
150g **¥4,950**  
300g **¥9,020**



US 熟成豚ロース  
US Wet aged pork "Loin"  
150g **¥1,980**  
300g **¥3,630**



NZ 熟成ラムチョップ  
NZ Wet aged Lamb chop  
150g **¥3,300**  
300g **¥6,050**  
1本追加 **¥1,100**



丹沢産 鹿ロース  
Tanzawa deer loin  
100g **¥1,500**  
200g **¥2,800**

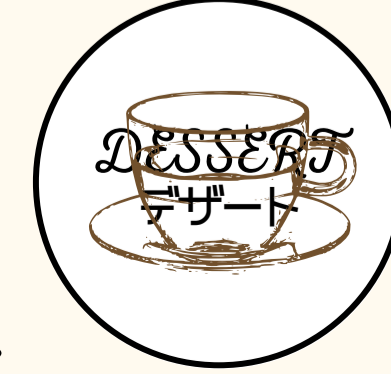
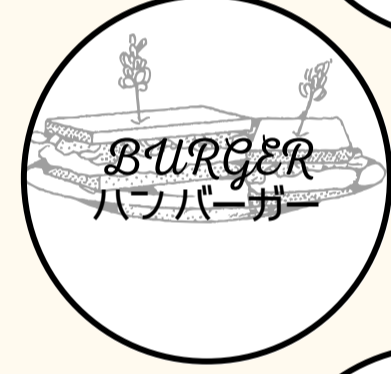


AUS産 カンガルーサーロイン  
AUS kangaroo sirloin  
100g **¥1,600**  
200g **¥3,000**



丹沢産 猪ロース  
Tanzawa wild boar loin  
100g **¥2,200**  
200g **¥4,200**





# Charcuterie / シャルキュトリー

## 自家製シャルキュトリー盛り合わせ Assorted charcuterie

1人前 **¥990**

\*ご注文は2人前から承ります。

サラミ3種盛り合わせ  
(生サラミ・チョリソー・サラミ・フィノッキオーナ)  
Assorted three Salami  
**¥1,320**

パテドカンパーニュ  
(絶品! 田舎風パテ)  
Pate de campagne  
**¥1,078**



ビアシンケンと  
スモークボンレスハム  
Bierschinken and  
Smoked boneless ham  
**¥1,210**

2種の生ハム(コッパと鴨)  
盛り合わせ  
Duck ham and Coppa  
**¥1,320**

姉妹店 Good Aging Store にて職人が一つ一つ丁寧に手作りした  
シャルキュトリー。  
生ハム、サラミ、パテ、ソーセージ...  
バラエティ豊かなシャルキュトリーをご堪能あれ!

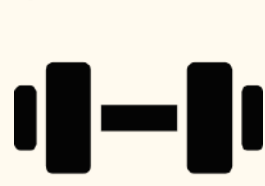
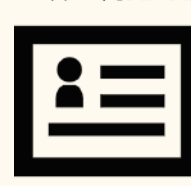
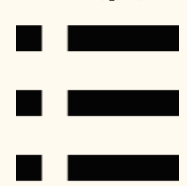


## ソーセージ3種の盛り合わせ Assorted three sausages **¥1,650**



- スモークベーコングリル **¥1,100**  
Soked bacon grill
- ブッチャーズソーセージ **¥660**  
Butchers sausage
- ヴァイスブルスト **¥660**  
Weisswurst
- チョリソー **¥660**  
Chorizo





まずはこれ！

ブッチャーズシーザーサラダ  
Butchers Caesar Salad

Half **¥935**

Regular **¥1,430**



低温調理ローストビーフ  
Roast beef **¥1,650**



ブッチャーズ パワーサラダ

Butchers Power Salad **¥1,300**



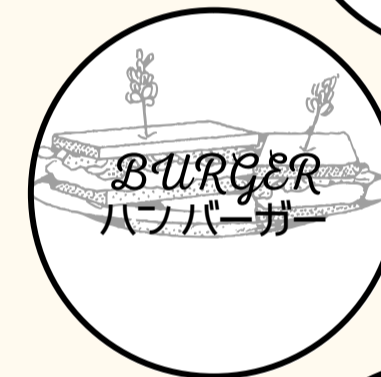
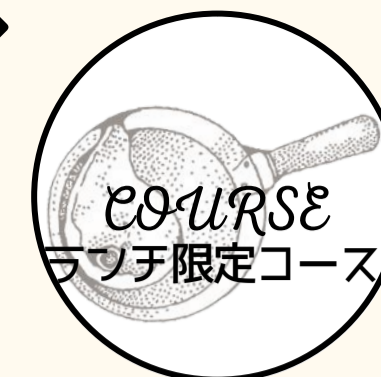
## 前菜盛り合わせ Appetizer

3種 **¥990**

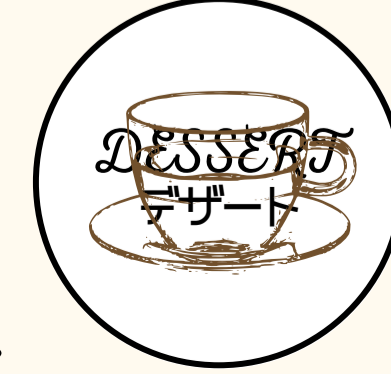
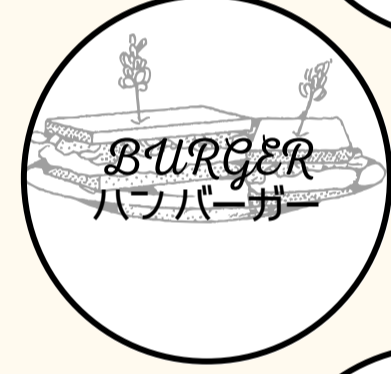
5種 **¥1,650**

各種単品 **¥440**

- ミックスオリーブ  
Mix Olives
- ネギのマスタードマリネ  
Marinated Spring onion
- 塩麹を使ったキャロットラペ  
Carottes rapees
- ブロッコリーのペペロンチーノ  
Peperoncino and Broccoli
- 赤キャベツの赤ワインビネガーマリネ  
Red cabbage marinated in red wine vinegar
- コンビーフのフリッタータ  
Corned beef frittata







牛100%パティブッチャーズバーガー  
**DA★BUTCHERS burger** ¥1,650  
 パティダブル patty double ¥2,068  
 フライドポテト追加  
 Add french fries ¥+220



丹沢産 鹿肉パティのブッチャージビエバーガー  
**Venison Patty Butchers Burger** ¥1,430  
 パティダブル patty double ¥1,848  
 フライドポテト追加  
 Add french fries ¥+220



DA★BUTCHERSの仲間には、パン職人がいるのをご存知ですか？  
 皆様により美味しくパンを食べてほしいという想いで  
 たくさんの工夫を凝らし、毎日パンを焼いています。  
 当店で扱っているパンは全て、そんな一人の職人から生まれているのです。



フライドポテト プレーン  
 French fries : salt ¥660



ガーリックポテト  
 French fries : garlic ¥660



自家製パンの盛り合わせ  
**Assorted homemade breads**  
¥880

DABGRーブッチャーズガーリックライス  
**DA★BUTCHERS Garlic Rice** ¥1,100



モッツアレラチーズのボローニャ風スパゲティ  
 Pasta coated with a minced beef, tomato, and  
 mozzarella cheese ¥1,210



ペコリーノロマーノチーズと黒胡椒のパスタ  
 Pasta with pecorino romano and black pepper  
¥1,210



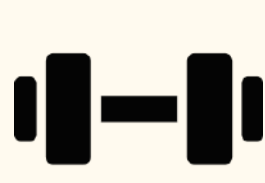
生ハムとルッコラのペペロンチーノ  
 Pasta with garlic, chili peppers, olive oil  
 coppa, and arugula ¥1,320



ブッチャーズアヒージョ  
 Butchers Ahijo ¥968

追加バケット  
 Bucket ¥330      ライス  
 Rice ¥330





# Dessert / デザート

丁寧に手作りした自家製のデザート。全部がスタッフ一押しです！

ブッチャーズオリジナル スイーツ  
ラズベリーとチョコのケーキ **¥770**

Raspberry and chocolate cake

スイートチョコのピターな味わいとラズベリーの華やかな酸味のマリアージュ。重厚感のあるクリームで仕上げているので当店オリジナルの赤ワインとの相性抜群です。  
自慢の熟成肉を味わった後に是非お試しください。



おすすめ！

デザート3種盛り合わせ  
Dessert Platter **¥1,650**

\*お好きな3種類をお選びいただけます



**ALL ¥660**

カッサータ Cassata

リコッタチーズを使ったアイスケーキ。ピスタチオやチョコチップの食感を楽しんで。

シフォンケーキ Chiffon cake

ふわふわ食感がたまらない自家製シフォンケーキ。

ガーデンティラミス Garden Tiramis

見て楽しい、食べて美味しい、DA☆BUTCHERSオリジナルティラミス。ぜひ、カメラのご用意を！

ピスタチオジェラート Pistachio Gelato

濃厚なピスタチオのジェラート。

ガトーショコラ Chocolate cake

しっとり濃厚なガトーショコラ。最初から最後まで計算され尽くした美味しさ。

一緒にコーヒーはいかがですか？

