

荒挽き

ランチメニュー

★ 旨味を残すために牛ももをバツサリ!! 通常の**3倍**の超荒挽きにした
歯ごたえのある食感! フラックペッパーを中心にワイルド感のある
味付けに仕上げ、若干**赤み**が残る焼き具合でご提供しています。



とろとろチーズの

熟成牛 **荒挽き**ハンバーグ 200g 1380円(税込1518円)

250g 1480円(税込1628円)

クリーミーで食べやすい「とろとろチーズ」をたっぷりと荒挽きのハンバーグにのせました。

ランチはライススープ付き。しかもお替いできます!



熟成牛の**荒挽き**
ハンバーグ

タマネギたっぷりの
ステーキソースと甘だれで
肉感を感じてください!!

200g 1080円(税込1188円)

250g 1180円(税込1298円)

ダブル 400g 2020円(税込2222円)

※ 50g単位300円(税込330円)でグラムupできます!!



揚げにんにくと大切り玉ねぎの

荒挽きハンバーグ

ベーコンとタマネギを香ばしく
焼き上げました。にんにくの
スパイシーなソースでどうぞ!

200g 1380円(税込1518円)

250g 1480円(税込1628円)



刻みワサビのマヨネースで食べる

荒挽きハンバーグ

ザクとした食感の茎ワサビを
マヨネースとデリソースが味を
ひきたてます!

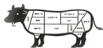
200g 1180円(税込1298円)

250g 1280円(税込1408円)

厚切り

熟成牛

“感動のやわらかさ” “たっぷりの厚み”



厚厚カットステーキランチ

200g ￥1980 (税込2178)

250g ￥2280 (税込2508)

300g ￥2680 (税込2948)

350g ￥3080 (税込3388)

400g ￥3480 (税込3828)

450g ￥3880 (税込4268)

500g ￥4280 (税込4708)

600g ￥5180 (税込5698)

700g ￥5980 (税込6578)

800g ￥6780 (税込7458)

900g ￥7580 (税込8338)

1000g ￥8380 (税込9218)

1500g ￥13180 (税込14498)



どんさん亭独自の肉の管理方法で**厚切り**なのに【ライス・スープ付き】

柔らかい、沢山食べてもヘルシーな赤身肉です。

煮込み

野菜たっぷり

ハンバーグランチ

数量限定

付き合わせの野菜は
変更になる場合があります



上州牛のシチューと



ハンバーグの煮込みランチ ¥1720(税込1892)

VERMICULAR (バーミキュラ)

★バーミキュラ (VERMICULAR)とは
名古屋市中川区にある「愛知ドビー」さんが手掛けている
鍋物ホーロー鍋で、密閉性が高く、食材の水分や旨味を
逃がさずに調理できるのが特徴です。



有機とまと使用の
トマトクリーミーソース
煮込みハンバーグ
ランチ

¥1420 (税込1562)



とろとろチーズの
トマトクリーミーソース
煮込みハンバーグ
ランチ

¥1620 (税込1782)

ランチはコンソメスープ、ライス付き
(どちらもお替り自由)

デザートメニュー

各¥280 (税込308) ランチタイム¥200 (税込220)

ソフトクリーム
¥130 (税込143)

ミニチョコパフェ
¥290 (税込319)

季節の濃厚マロン
ミニソフト
¥290 (税込319)



イタリア産の生クリームとエスプレッソ使用
ティラミス



何となく甘い、口どけの良い濃厚な
スウィーツの食感を堪能して
味わってください。
フランス産生クリーム100%
クリームブリュレ



焼きたてのりんごパイを堪能して
アール・ドゥ・フランスの食感を堪能して
味わってください。
アーモンドと生クリームにアップル
杏仁パイ

ソフトクリーム
マンゴーソース
¥230 (税込253)

フルーツナタデココ
¥350 (税込385)

カスタードプリン
¥200 (税込220)

バニラアイスクリーム
¥350 (税込385)

季節のシャーベット
¥280 (税込308)

ソフトクリームのチョコソース
¥230 (税込253)

本日のフレッシュジュース

ランチ¥100 (税込110) ディナー¥180 (税込198)
コカ・コーラ ¥180 (税込198)
メロンソーダ ¥180 (税込198)
カルピス ¥180 (税込198)
ジンジャーエール ¥180 (税込198)
ウーロン茶 ¥180 (税込198)
アイスティー ¥180 (税込198)