

honki hamburg
100% BEEF!!

本気ハンバーグ

2022

honki hamburg

LUNCH



ハンバーグの開発には3年を費やし、
試行錯誤を繰り返しました。

【美味しさのポイントは2つ】

- ・最高の食感にするため、
お肉の挽き具合にこだわりました。
粗挽きと細挽きを配合したハンバーグは肉肉しくも、
口の中で絶妙にほどけます。
- ・味付けのポイントは隠し味の"麴味噌"です。
麴でお肉の柔らかさを、
味噌でコクのある塩気を表現しました。

LUNCH MENU

11:00-14:00 なくなり次第終了



■ 本気ハンバーグ定食ダブル
1500



■ トリプル 1850



■ 追加ステーキソース、わさび
食べる醤油の薬味セット 150



- ・本気ハンバーグは生食用ではありません、専用の鉄板で良く焼いてからお召し上がりください。
- ・固形燃料が無くなりましたらスタッフまでお申し付けください、追加いたします。
- ・ごはん（地元産コシヒカリ）はおかわり自由です、カウンターまでお茶碗をお持ちください。

ドリンク / スイーツセット



■+300 たっぷりドリンクセット

- ・オレンジ・アップル
- ・アールグレイ・コーヒー

■+600

パンケーキパフェorパンどら
+
たっぷりドリンクセット



プレーン



カスタード



あずき



抹茶



プレーン



ほうじ茶



いちご



チョコバナナ



ティラミス

わさびと食べる醤油です。
牛肉100%最強のハンバーグに
わさびはよく合います。
食べる醤油とお米との相性も
バツグンです。



やっぱり、
岩塩とブラックペッパーです。
肉にはコレ！
まずはこちらからお試しあれ！



本気ハンバーグのお供に最
適なソースをご用意致しま
した。
オリジナルの手づくりステ
ーキソースもハンバーグと
相性抜群です！



米とみそしる



本気ハンバーグとの相性抜群
の「地元産コシヒカリ」と、
赤味噌で作られた「赤だし」
を提供しています。
お米はおかわり自由です、ス
タッフに申し付けください。

卵の使い方 色々。

01

01

卵黄との相性抜群！シンプルだけど格別な『卵黄ハンバーグ』。見た目も美しく、濃厚な味わいに卵黄ソースがよく合います。

02

付け合わせのもやしと豆苗を焼きつつ隙間で目玉焼きにしてみたり。岩塩とブラックペッパーで味付けします。

03

TKG食べる醤油バージョン！濃い目が好きな方はステーキソースも入れちゃいます??

04

もやし豆苗炒めを溶き卵でとじて完成。味付けは岩塩とブラックペッパー、ステーキソースが◎



02



03



04



楽しく食べる



本気ハンバーグは、
お客様が自分でハンバーグを焼いて食べられることや、
様々な薬味で味を変えて自分の好みにカスタムできるこ
とを大切にしています。楽しく食べていただけるよう、
心を込めて調理いたします。