

※価格はすべて税込表記となっております

# STEAK

ステーキ

スープ付

## SAUCE

バターは2種類からお選びいただけます

ガーリックバター

レモンバター



### ワイルドグリル ハウスステーキ

200g **1,980円** 300g **2,970円** 400g **3,960円**

500g **4,950円** 800g **7,700円**

### スモールステーキ

150g **1,760円**



### Tボーンステーキ

500g **6,820円**



### サーロインステーキ

180g **2,380円** 300g **3,780円**

### テンダーロインステーキ

140g **2,530円**

### 国産牛ロースステーキ

250g **4,290円**

●鉄板ではなく白皿での提供に変更が出来ます。  
(小さなお子様や、油跳ねが気になる方など)



※価格はすべて税込表記となっております

# HAMBURG

ハンバーグ

スープ付

## SAUCE

ソースは3種類からお選びいただけます

デミソース

ガーリックトマトソース

和風おろし



粗挽き肉と炒め玉ねぎの旨みが相性バツグンのシェフ秘伝のハンバーグです。

※写真は200gです

## ワイルドバーグ(ハンバーグ)

200g **1,200円**

ダブル **2,300円**

📣 デミ、ガーリックトマトソースと相性抜群!

チェダーチーズ **165円**

# PORK

ポークステーキ  
〈舞米豚〉

スープ付

Premium Quality

お米で育てた 舞米豚 

山形県山辺町でお米を食べて育ちました。旨さが一番知る農場の皆さんお墨付きの味付けを是非ご堪能ください。

舞米豚 

## ロースステーキ

200g **1,078円**

### Set menu セットメニュー

**A** **ライス 大盛りサービス**  
**250円**

**B** **ライス・ミニサラダセット**  
**350円**

※ライスは山形県産はえぬきを使用

ガーリックライスに変更 **⊕ 66円**

### Topping トッピング

厚切りベーコン **330円**

舞米豚フランク **385円**

舞米豚粗挽きウィンナー **110円**

フライドオニオン  
ガーリックミックス **110円**

### ご注文方法

STEP 1

#### 肉の種類を選択

ハウスステーキ、  
ポークステーキ、  
ハンバーグ等々

STEP 2

#### グラム(ボリューム)を選択

お好みのグラム数をお選びください

STEP 3

#### 焼き加減

焼き方はミディアムに調理させていただきます

STEP 4

#### ソースを選択

ハウスステーキ2種類  
ハンバーグ3種類  
それぞれからお選びください  
※ポークステーキのソースは1種類

STEP 5

Finish

#### セットを選択

無しでもOK

ライス大盛り等  
選択可

※価格はすべて税込表記となっております

# SIDE MENU

サイドメニュー

お肉と一緒にいかがですか？



## サラダボウル

2人前 **495円**

4人前 **935円**



2~3人前

クレイジーポテトフライ ..... **880円**

ハーフ **550円**

舞米豚ウィンナー盛り合わせ ..... **495円**

舞米豚生ハムサラダ ..... 2人前 **880円**

## DESSERT デザート 食後のお口直しに。

アイスクリーム ..... **176円**

アレルギーに関しては  
スタッフまでお問い合わせください。

### ワイルドグリルのこだわり

#### 〈 旨い素材を焼く 〉

「旨い素材を焼く」これこそステーキの醍醐味です。厳選した素材を丁寧に手作業で下ごしらえをし、シェフ自慢のオリジナルソースで肉本来の美味しさが引き立つ味付けで調理。噛むほどに溢れる素材のおいしさをご堪能ください。

#### 〈 噛むことは健康への第一歩 〉

「適度に噛む事は健康に繋がる」という弊社の信念。それは決して困りという事ではなく、素材を厳選する事で本物のおいしさを追求しております。ハンバーグも自社でお肉の食感を大切にしたり手作り。ぜひ大切な方と食へに来てください。

#### 〈 選べる豊かさ 〉

「選べることは豊かなこと」という思いから専門店ならではの選べるステーキ、ボリューム、味付けをご提供いたします。あなたの好みに合うお肉をお選びください。