

申し訳ありません。

イルコルダのステーキは、焼き上げまで少しお時間を頂いております。

肉を焼くときには、できるだけ肉に「ストレス」を与えないように火を通していくことにこだわっています。

ステーキのお肉はご注文頂いてからまずは超低温調理処でゆるやかに常温に戻します。

その後、当店認定の焼き師のみが、直火の炭焼き処と直火の当たらない寝かせ処を交互に使い分け、

中心温度を何度も測りながらゆっくりじっくり丁寧に焼き上げて行きます。

この独自の焼成法により、表面がパサつかず、肉汁をしっかりと含んだまま、

厚切りのステーキでもしつとり柔らかで炭火の香りがしっかりと残るように仕上げております。

【じっくり焼き上げる】が信念です。



## ヨル 夜コルダ

17:00 ~ 23:00  
22:00 ラストオーダー

焼き師がじっくり焼き上げる、冷めても美味しい厚切りのステーキ、もちろんおひとりでも、数人でシェアでもお召し上がり頂けます。ぜひ一度ご賞味くださいませ。

Dinner

アンガス牛ステーキ各種 490k / 200g ~  
ステーキの盛り合わせ 1980k ~  
前菜、サイドメニューなど 80k ~

など



極旨炭火焼ステーキ重 348k  
(ステーキ&ハンバーグ重もごございます!)



しつとりローストビーフ重 198k

## ヒル 昼コルダ

11:00 ~ 14:30

14:00 ラストオーダー

土日祝もランチメニューを提供

極旨ステーキ重ランチ、大好評!

※ランチタイムのみ、数量限定

岩手県産のひとめぼれを使ったご飯に、職人が焼くステーキにご飯に合う和風ダレをかけて。

Lunch

ステーキ重ランチ各種 198k ~ 378k  
鉄板ハンバーグ、ステーキ 180k ~  
お肉とサラダのランチ 160k ~  
肉を味わうチーズバーガー 280k

ステーキ重ランチには、全て10種野菜のしっかりサラダと鰹だしのWagyuビーフスープ 味変コンディメント付き!



Website



Facebook



Instagram

