

あか牛<RED>と 黒毛和牛<BLACK>の 究極のハンバーグ

抜群の旨みのある上品なあか牛と、
程よいサシが入った黒毛和牛の
今までにない特別なハンバーグ



和牛合い挽きRBバーグ

シングル 150g ¥1,399 (税込:1,539円)

ダブル 150g×2 ¥2,099 (税込:2,309円)

お取り
自由

選べる セットメニュー

プラン A メイン1品+
ライス・パン・スープ + ¥380
(税込:418円)

プラン B メイン1品+
ライス・パン・スープ + ¥580
(税込:638円)
サラダバー

プラン C メインのみ + ¥0

サラダバー単品 ランチ デイナー
ライス・パン・スープ ¥890 ¥1,200
サラダバー (税込:979円) (税込:1,320円)

サラダバー

ご飯 パン スープ

サラダ フルーツ お汁粉

デザート デイナー限定の
サラダバー

カレー コーンスープ

天ぷらなどの仕入れは別途お見積りとなります。

牧場生しぼり

ソフト
クリーム付
ドリンクバー

ソフトクリーム
食べ放題

ドリンクバー

+ ¥500
(税込:550円)

お子様
ドリンクバー

小学生までのお子様
+ ¥380
(税込:418円)

お料理にプラスして

ミニゼリッパセット

サイズは
20
CM
!



¥700
(税込:770円)

種類はピザページから
お選びください。

最後の
ページ

SPECIAL SAUCE

レップェルの 厳選ソース

お好きなソースをサラダバーから
お取りください。

1 ガーリックソース

醤油ベースにガーリックの
風味が食欲をそそるソース



2 デミグラスソース

濃厚でコクがある自家製
オリジナルのソース



3 おろし玉ねぎソース

玉ねぎの甘さがたまらない
お肉とよく合うソース



4 季節のソース

季節ごとに変わる
オリジナルソース。
内容はスタッフにお尋ねください



追加トッピング

1. ソーセージ + ¥200
(税込:220円)

2. 目玉焼き + ¥100
(税込:110円)

3. モッツァレラ
チーズ + ¥200
(税込:220円)

4. アボカド + ¥200
(税込:220円)

おみやげ 自由

選べる セットメニュー

プラン A メイン1品+
ライス・パン・スープ + **¥380**
(税込:418円)

プラン B メイン1品+
ライス・パン・スープ + **¥580**
(税込:638円)
サラダバー

プラン C メインのみ + **¥0**

サラダバー単品
ライス・パン・スープ
サラダバー

ランチ **¥890**
(税込:979円)

ディナー **¥1,200**
(税込:1,320円)

—— サラダバー ——

ご飯 **パン** **スープ**

サラダ **フルーツ** **お汁粉**

デザート **ディナー限定の
サラダバー**

カレー **コーンスープ**

天ぷらなどの仕入れ状況や季節により、
内容が変更になる場合がございます。

牧場生しぼり

**ソフトクリーム
食べ放題**

**ソフトクリーム
食べ放題**

ドリンクバー

**お子様
ドリンクバー**

小学生までのお子様

¥500
(税込:550円)

¥380
(税込:418円)

お料理にプラスして

ミニピザアセット

サイズは
20cm

¥700
(税込:770円)

種類はピザベースから
お選びください。

最後の
ページ

和牛合い挽き RBバーグ

コンゼメニュー



和牛合い挽きRBバーグ(150g)&
ぷりぷり海老フライ(3尾)

¥1,999
(税込:2,199円)



和牛合い挽きRBバーグ(150g)&
チキングリルステーキ

¥1,899
(税込:2,089円)



和牛合い挽きRBバーグ(150g)の
よくばりグリルセット

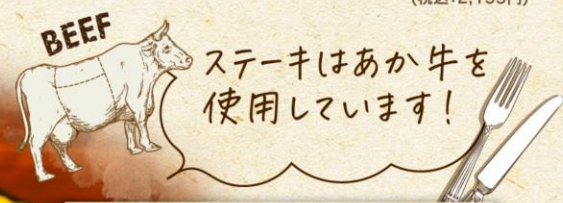
・ハンバーグ・ハーフチキン
・ソーセージ

¥2,099
(税込:2,309円)



和牛合い挽きRBバーグ(150g)&
特製タルタルのチキン南蛮

¥1,999
(税込:2,199円)



**和牛合い挽きRBバーグ
(150g)&あか牛肩ロース
ステーキ(50g)**

¥2,199 (税込:2,419円)

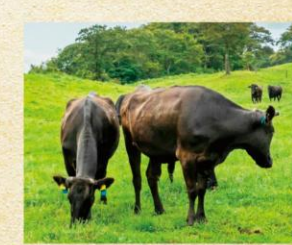
+50g **¥2,799** (税込:3,079円) +100g **¥3,299** (税込:3,629円)



今までにない和牛×和牛の
合い挽きハンバーグ



熊本伝統和牛
くまもとあか牛を使用



国産の黒毛和牛を
贅沢に使用

STEAK

あか牛のステーキ

伝統和牛くまもとあか牛を使用した、贅沢なステーキです。ヘルシーで柔らかく近年、人気が高まっています。熱々のペレットにのせて、お好みの焼き加減でお召し上がりください。



農林水産大臣登録第67号

平成30年9月27日、「くまもとあか牛」は地理的表示(GI)に登録されました

あか牛は1頭約450kgあり、約15kgの肩ロースから2kgほどしか取れない上質なサシが入っている超希少部位。



あか牛 ザブトンステーキ

シングル 150g ￥3,399 (税込:3,739円)
ダブル 150g×2 ￥5,499 (税込:6,049円)

旨みをたっぷり
含んだ大人気の1品

あか牛の腕にある希少部位。
この歯ごたえは絶対癖になる
さっぱりステーキ



あか牛 肩ロースステーキ

シングル 150g ￥2,499 (税込:2,749円)
ダブル 150g×2 ￥4,199 (税込:4,619円)

専用ペレットで
お好みの焼き加減で楽しめます。



熱々のペレットにのせて、お好みの焼き加減でお召し上がりください。
ペレットは大変熱くなっておりますので、**やけどに注意** してください。



あか牛 ミスジステーキ

シングル 150g ￥2,799 (税込:3,079円)
ダブル 150g×2 ￥4,599 (税込:5,059円)



SPECIAL SAUCE

レップェルの 厳選ソース

お好きなソースをサラダバーからお取りください。

1 ガーリックソース

醤油ベースにガーリックの
風味が食欲をそそるソース



2 デミグラスソース

濃厚でコクがある自家製
オリジナルのソース



3 おろし玉ねぎソース

玉ねぎの甘さがたまらない
お肉とよく合うソース



4 季節のソース

季節ごとに変わる
オリジナルソース。
内容はスタッフにお尋ねください



追加トッピング

1. ソーセージ + ￥200 (税込:220円)

2. 目玉焼き + ￥100 (税込:110円)

3. モッツアレラ
チーズ + ￥200 (税込:220円)

4. アボカド + ￥200 (税込:220円)

おみやげ
自由

選べる
セットメニュー

- プラン A メイン1品 + ライス・パン・スープ + ￥380 (税込:418円)
- プラン B メイン1品 + ライス・パン・スープ + ￥580 (税込:638円)
- プラン C メインのみ + ￥0

サラダバー単品
ライス・パン・スープ
サラダバー

ランチ ￥890 (税込:970円)

ディナー ￥1,200 (税込:1,320円)

—— サラダバー ——

ご飯 パン スープ

サラダ フルーツ お汁粉

デザート (ディナー限定のサラダバー)

カレー コーンスープ

牧場生しぼり

ソフトクリーム
食べ放題

ソフトクリーム
食べ放題

ドリンクバー

お子様
ドリンクバー

小学生までのお子様

＋ ￥500 (税込:550円)

＋ ￥380 (税込:418円)

お料理にプラスして

ミニピザアセット

サイズは
20cm

¥700 (税込:770円)

種類はピザページから
お選びください。

最後の
ページ

国産牛100%炭焼き グリルハンバーグ

牛肉本来の味が楽しめる 究極のハンバーグ

国産牛を100%使用し、牛肉本来の
味が楽しめる肉々しいハンバーグです。
備長炭特有の遠赤外線でじっくり
焼き上げました。

国産牛100%炭焼き
グリルハンバーグ

シングル …… 150g ￥1,299 (税込:1,429円)

ダブル 150g×2 ￥1,899 (税込:2,089円)



国産牛100%
こだわりの備長炭

国産牛100%炭焼き グリルハンバーグ

コンビメニュー



国産牛100%炭焼きグリルハンバーグ(150g)
&合い挽きハンバーグ

¥1,899 (税込:2,089円)



国産牛100%炭焼きグリルハンバーグ(150g)
&ぶりぶり海老フライ(3尾)

¥1,899 (税込:2,089円)

BEEF



ステーキはあか牛を
使用しています!



国産牛100%炭焼きグリルハンバーグ(150g)
のよくばりグリルセット

・ハンバーグ・ハーフチキン・ソーセージ

¥1,999 (税込:2,199円)



国産牛100%炭焼きグリルハンバーグ(150g)
&チキングリルステーキ

¥1,799 (税込:1,979円)



国産牛100%炭焼きグリルハンバーグ(150g)
&特製タルタルのチキン南蛮

¥1,899 (税込:2,089円)



国産牛100%
炭焼きグリルハンバーグ(150g)
&あか牛 肩ロースステーキ(50g)

¥1,899 (税込:2,089円)

+50g ¥2,499 (税込:2,749円)

+100g ¥2,999 (税込:3,299円)

国産牛100%
グリルハンバーグの
こだわり



黄金比のブレンドで
お肉とスパイスを調合



こだわりの
良質な備長炭を使用



備長炭特有の遠赤外線
旨味を閉じ込め焼き上げます

SPECIAL SAUCE

レップェルの 厳選ソース

お好きなソースをサラダバーから
お取りください。

1 ガーリックソース

醤油ベースにガーリックの
風味が食欲をそそるソース



2 デミグラスソース

濃厚でコクがある自家製
オリジナルのソース



3 おろし玉ねぎソース

玉ねぎの甘さがたまらない
お肉とよく合うソース



4 季節のソース

季節ごとに変わる
オリジナルソース。
内容はスタッフにお尋ねください



追加トッピング

1. ソーセージ + ¥200 (税込:220円)

2. 目玉焼き + ¥100 (税込:110円)

3. モッツアレラ
チーズ + ¥200 (税込:220円)

4. アボカド + ¥200 (税込:220円)

**選べる
セットメニュー**

プランA メイン1品+ライス・パン・スープ + ¥380 (税込:418円)

プランB メイン1品+ライス・パン・スープ+サラダバー + ¥580 (税込:638円)

プランC メインのみ + ¥0

サラダバー単品 ランチ ディナー

ライス・パン・スープ ¥890 ¥1,200

(税込:979円) (税込:1,320円)

サラダバー

ご飯 パン スープ

サラダ フルーツ お汁粉

デザート (ディナー限定のサラダバー)

カレー コンスープ

牧場生しぼり

ソフトクリーム 食べ放題

ソフトクリーム付ドリンクバー

ドリンクバー

お子様ドリンクバー

小学生までのお子様

¥500 ¥380

(税込:550円) (税込:418円)

お料理にプラスして

ミニセリルアセット

サイズは20cm

¥700 (税込:770円)

種類はピザページからお選びください。

最後のページ

合い挽きハンバーグ

合い挽きハンバーグ(180g) ¥999 (税込:1,099円)

豪快ダブルハンバーグ ¥1,599 (税込:1,759円)

さっぱり和風おろしハンバーグ ¥1,099 (税込:1,209円)

大人気!キノコのデミグラスハンバーグ ¥1,099 (税込:1,209円)

コンゼメニュー

合い挽きハンバーグ(180g) & 特製タルタルのチキン南蛮 ¥1,499 (税込:1,649円)

合い挽きハンバーグ(180g) & チキングリルステーキ ¥1,499 (税込:1,649円)

合い挽きハンバーグ(180g) & ぷりぷり海老フライ(3尾) ¥1,599 (税込:1,759円)

合い挽きハンバーグ(180g)のよくばりグリルセット ¥1,599 (税込:1,759円)

・ハンバーグ・ハーフチキン・ソーセージ



牛肉と豚肉を絶妙な
バランスで配合しています



厳選した数種類のスパイスを
ブレンドしています



ふっくらするように
丹精込めて焼いています

たっぷり
チーズ!



絶妙相性アボカドハンバーグ

¥1,299 (税込:1,429円)

合い挽きハンバーグ(180g) &
あか牛肩ロースステーキ(50g)

¥1,699 (税込:1,869円)

ステーキ
+50g ¥2,299
(税込:2,529円)

ステーキ
+100g ¥2,799
(税込:3,079円)

BEEF



ステーキはあか牛を
使用しています!

女性・子ども
に大人気♪



とろとろチーズの海
フォンデュdeハンバーグ

¥1,499 (税込:1,649円)

SPECIAL SAUCE

レップェルの 厳選ソース

お好きなソースをサラダバーから
お取りください。

1 ガーリックソース

醤油ベースにガーリックの
風味が食欲をそそるソース



2 デミグラスソース

濃厚でコクがある自家製
オリジナルのソース



3 おろし玉ねぎソース

玉ねぎの甘さがたまらない
お肉とよく合うソース



4 季節のソース

季節ごとに変わる
オリジナルソース。
内容はスタッフにお尋ねください



追加トッピング

1. ソーセージ + ¥200
(税込:220円)

2. 目玉焼き + ¥100
(税込:110円)

3. モッツアレラ
チーズ + ¥200
(税込:220円)

4. アボカド + ¥200
(税込:220円)

pizza ピザ

イタリア直送

モッツアレラチーズのマルゲリータ
トマトソース・モッツアレラチーズ・バジル
¥1,399(税込:1,539円)

選べるハーフ＆ハーフ
ピザメニューの中から好きなピザを
2種類お選びください
¥1,799(税込:1,979円)

NEW
手作りハムの見え隠れピッツァ
トマトソース・玉ねぎ・オリーブスライス・ケーパー
モッツアレラチーズ・オリーブオイルEX・ローズハム
¥1,599(税込:1,759円)

産地直送！国産牛のTERIYAKIピッツァ
照り焼きマヨソース・国産牛のTERIYAKI煮・白ネギ・玉ねぎ
ミックスチーズ・万能ねぎ・ブラックペッパー
¥1,599(税込:1,759円)



NEW
旨辛ソーセージの
ピリ辛ピッツァ

トマトソース・玉ねぎ・茄子・輪切り唐辛子
ソーセージ・ミックスチーズ
オリーブオイルEX・オリーブスライス

¥1,599(税込:1,759円)



NEW
コーンたっぷりマヨコーンピッツァ

ホワイトソース・玉ねぎ・コーン・ミックスチーズ
マヨネーズ・パセリ

¥1,399(税込:1,539円)



海老と博多明太クリーム
のピッツァジャボネーゼ

明太子・クリーム・海老・玉ねぎ・マッシュルーム
ミックスチーズ・刻み海苔

¥1,599(税込:1,759円)



4種のチーズクワトロフォルマッジ

ミックスチーズ・モッツアレラチーズ・バルメザンチーズ
ゴルゴンゾーラ

¥1,699(税込:1,869円)



木の子とベーコンの
木こり風ピッツァ

トマトソース・木こり・エリンギ・マッシュルーム
特製ベーコン・ミックスチーズ

¥1,399(税込:1,539円)

本格薪窯ピッツァ
のこだわり



薪(まき)

薪は乾燥した広葉樹の枝と葉の本を使用。
独自の薪ばいり方がお楽しみ頂けます。



トマトソース

本場の味を忠実に再現するため、イタリア
直伝の製法でイタリア産の完熟トマトと
塩のみで味付けしています。



チーズ

本場イタリアメーカーのチーズを使用。
「品質」を追求したこだわりのチーズです。

ミニピザセット
登場！



マークがついている商品は
ミニピザセット対象です！
¥700(税込:770円)

ピザの
テイクアウトメニュー
あります！
ご注文は、お近くのスタッフ
にお尋ねください

ala carte アラカルト



産地直送牛肉の特製ビーフシチュー
コトコト煮込み

¥1,299 (税込:1,429円)



昭和の鉄板ナポリタン

¥1,199 (税込:1,319円)



令和の鉄板ナポリタン

¥2,199 (税込:2,419円)



炭焼きチキングリルステーキ

¥999 (税込:1,099円)



炭焼きチキングリルの
旨々葱塩さっぱり仕立て

¥1,099 (税込:1,209円)



炭焼きチキングリルステーキ
木の子のデミグラスソース

¥1,199 (税込:1,319円)

産地直送牛肉の
特製ビーフシチュー
コトコト煮込み

昭和の鉄板
ナポリタン

その日は食べるもよし。
かけて食べるもよし。
新感覚ナポリタン。

炭焼き
チキングリル
ステーキ

お子様メニュー



お子様サラダバー

3歳から未就学のお子様

¥380 (税込:418円)

小学生サラダバー

小学生までのお子様

¥680 (税込:748円)

未就学のお子様

お子様プレート

¥580

ミニハンバーグ・エビフライ・ソーセージ
スマイルポテト・ゼリー

小学生までのお子様

小学生キッズプレート

¥790

ミニハンバーグ・カットステーキ 40g
エビフライ・ほうれん草・マッシュポテト・コーン

お誕生日や特別な日のお祝いにピッタリ♪

プリントケーキ

事前予約 で承ります

プリントケーキ 5号(約15cm)

¥2,500 (税込:2,750円)

生クリームショートケーキ

ショコラケーキ

半熟ヘイクドチーズケーキ

中からおひとつお選びください。思い出の写真、好きな写真を
そのままケーキにプリントいたします! ご相談・ご予約お待ちしております。

お好きな数字の
ロウソクも
お付けします!

生乳ソフトクリーム食べ放題 ソフトドリンクバー

ドリンクバー

¥500
(税込:550円)

お子様ドリンクバー

¥380
(税込:418円)

ドリンク内容

- トマトジュース ●メロンソーダ
- コーヒーマー ●ペプシコーラ
- ホワイトウォーター ●オレンジジュース
- 白ぶどうソーダ ●ホワイトソーダ
- ウーロン茶 ●野菜&果実ジュース

※店舗によりドリンク内容は異なります

選べる セットメニュー

おかわり
自由

プランA メイン1品+
ライス・パン・スープ + ¥380
(税込:418円)

プランB メイン1品+
ライス・パン・スープ + ¥580
(税込:638円)

プランC メインのみ + ¥0

サラダバー単品 ランチ デイナー
ライス・パン・スープ ¥890 ¥1,200
サラダバー (税込:979円) (税込:1,320円)

サラダバー

その季節ごとの旬の食材を使ったレップエル
自慢のサラダバーです。季節野菜のスープや
炊き込みごはんなど一杯で準備しています。
ぜひ、レップエル自慢のサラダバーをどうぞ

ご飯 パン スープ

サラダ フルーツ お汁粉

デザート デイナー限定の
サラダバー

カレー コーンスープ

天候などの仕入れ状況や季節により内容が変更される場合がございます。

注文方法の流れ

Step1 QRコードを読み取る

「このページをLINEで開きますか?」
を開くボタンを押し、その後注意
事項等確認後、許可してください。

Step2 入力

人数、性別(任意)、誕生日(任意)を
入力後、メニューを開くを押してく
ださい。

Step3 メニューを選ぶ

トッピング、ドリンクバーの有無を
お選びいただき、追加を押してく
ださい。

Step4 注文送信で
完了!

