

HAMBURGER ハンバーグ

厳選ビーフ100%!



創業以来愛され続けている
オリジナルハンバーグをご堪能ください

オリジナルハンバーグ

Original hamburger

- 1 150g 単品 1,243円 / 1,130円(税抜)
- 2 200g 単品 1,353円 / 1,230円(税抜) 一番人気おすすめ
- 3 300g 単品 1,705円 / 1,550円(税抜)
- 4 400g 単品 2,013円 / 1,830円(税抜)

1 2 3 4 オリジナルハンバーグ



5 和風ハンバーグ
Japanese style hamburger
150g 単品 1,320円 / 1,200円(税抜)



6 トマトチーズハンバーグ
Hamburger with tomato and cheese
150g 単品 1,518円 / 1,380円(税抜)



7 ネギ塩ダレハンバーグ
Hamburger with salty green onion sauce
150g 単品 1,320円 / 1,200円(税抜)

STEAK & GRILL ステーキ&グリル



11 牛ヒレステーキ
Beef fillet steak
180g 単品 3,168円 / 2,880円(税抜)

12 牛サーロインステーキ
Beef sirloin steak
200g 単品 3,168円 / 2,880円(税抜)

13 赤鶏香草焼き レフォールソースがオススメ!
Chicken grilled with herbs
単品 2,068円 / 1,880円(税抜)

ヤングステーキ

- 8 ヤング150g 単品 1,848円 / 1,680円(税抜)
- 9 ヤング200g 単品 2,178円 / 1,980円(税抜)
- 10 ヤング300g 単品 3,025円 / 2,750円(税抜)



11 牛ヒレステーキ 12 牛サーロインステーキ 13 赤鶏香草焼き

※柔らかくするために国産牛脂を使用しています

SET MENU セットメニュー

14 サラダセット
Set of salad, soup and rice
660円
600円(税抜)

15 スープセット
Set of soup and rice
550円
500円(税抜)

セットのライスは、+110円(税込)でパンに変更できます
Rice can be replaced with bread +110 yen including tax

ライスのかわりには、+165円(税込)
Rice refills are +165 yen including tax

SINGLE ITEM 単品

16 ライス
Rice
330円 / 300円(税抜)

18 パン
Bread
440円 / 400円(税抜)

17 ライス(大盛)
Extra rice
385円 / 350円(税抜)

19 ポタージュスープ
Potage soup
605円 / 550円(税抜)

HAMBURGER COMBI ハンバーグコンビ

コンビメニュー限定 ハンバーグ増量できます 50g = 250円(税込275円)



20 ハンバーグ&ステーキ



21 ハンバーグ&エビフライ



22 ハンバーグ&エビグラタン

当店人気No.1!

20 ハンバーグ&ステーキ
Hamburger and steak
単品 1,738円 / 1,580円(税抜)

21 ハンバーグ&エビフライ
Hamburger and fried shrimp
単品 1,848円 / 1,680円(税抜)

女性に大人気!

22 ハンバーグ&エビグラタン
Hamburger and shrimp gratin
単品 1,848円 / 1,680円(税抜)

やわらかいお肉で、スタッフおすすめ人気商品!

23 ハンバーグ&ヒレステーキ
Hamburger and beef fillet steak
単品 2,178円 / 1,980円(税抜)

24 ハンバーグ&赤鶏香草焼き
Hamburger and chicken grilled with herbs
単品 2,013円 / 1,830円(税抜)



23 ハンバーグ&ヒレステーキ



24 ハンバーグ&赤鶏の香草焼き

PILAF & NAPOLITAN ビラフ&ナポリタン

25 鉄板ガーリックピラフからあげ
Garlic pilaf and fried chicken
おいしいおこげを
お楽しみください
1,518円
1,380円(税抜)



26 昔ながらの鉄板ナポリタン
Napolitan
懐かしの味と
おこげをお楽しみください
1,518円
1,380円(税抜)



カツスープ + サラダ 付

25 鉄板ガーリックピラフからあげ 26 昔ながらの鉄板ナポリタン



APPETIZERS おつまみ

27 ベーコンとホウレン草のソテー
Sautéed bacon and spinach
638円 / 580円(税抜)

28 フライドポテト
French fried potatoes
550円 / 500円(税抜)

29 からあげ(センターリバーオリジナル)
Fried chicken
770円 / 700円(税抜)



27 ベーコンとホウレン草のソテー



28 フライドポテト



29 からあげ(センターリバーオリジナル)

SALAD サラダ



31 グリーンサラダ



32 ベーコンサラダ



33 シーザーサラダ



34 ガーリックサーモンサラダ



31 グリーンサラダ
Green salad
605円 / 550円(税抜)

32 シーザーサラダ
Caesar salad
748円 / 680円(税抜)

33 ベーコンサラダ
Bacon salad
825円 / 750円(税抜)

34 ガーリックサーモンサラダ
Garlic and Salmon salad
968円 / 880円(税抜)

KIDS MENU キッズメニュー(小学3年生まで)

30 お子様ハンバーグセット
Hamburger set for kids
1,045円 / 950円(税抜)



30 お子様ハンバーグセット

カツスープ(ポタージュ)付

SPECIAL DESSERT スペシャルデザート

35 はちみつトースト
Honey toast
1,078円 / 980円(税抜)



35 はちみつトースト

DRINK ドリンク

BEER ビール KIRIN

- ① 中ジョッキ……………660円 / 600円(税抜)
Medium mug of beer
- ② グラス……………495円 / 450円(税抜)
Glass of beer
- ③ 瓶ビール……………660円 / 600円(税抜)
Bottled beer
- ④ ノンアルコールビール……………495円 / 450円(税抜)
Non-alcoholic beer

WINE ワイン

- ⑤ グラスワイン 赤 or 白……………605円 / 550円(税抜)
Glass of wine (red/white)
- ⑥ ボトルワイン 赤 or 白……………2,530円 / 2,300円(税抜)
Bottle of wine (red/white)

SHOCHU 焼酎

ロック / 水割り / お湯割り
On the rocks / Shochu and water / With hot water

- ⑦ 米……………605円 / 550円(税抜)
Rice shochu
- ⑧ 芋……………605円 / 550円(税抜)
Potato shochu
- ⑨ 麦……………605円 / 550円(税抜)
Wheat shochu

WHISKY & HIGHBALL ウイスキー&ハイボール

- ⑩ I.W.ハーバー……………660円 / 600円(税抜)
I.W.HARPER
- ⑪ ホワイトホース……………550円 / 500円(税抜)
WHITE HORSE

SOUR サワー

- ⑫ 梅……………550円 / 500円(税抜)
Plum
- ⑬ レモン……………550円 / 500円(税抜)
Lemon
- ⑭ グレープフルーツ……………550円 / 500円(税抜)
Grapefruit

COLD SAKE 冷酒

- ⑮ れいざん (ミニボトル300ml)……………1,430円 / 1,300円(税抜)
Reizan



食の安全追求

私達は、安全な食材にこだわり、人に安心な料理を追求します。

健康の追求

私達は、自然の恵みに感謝し、身体に良い料理を追求します。

味の追求

私達は、食材本来の味を引き出し、本当の旨み・食感を追求します。

センターリバー オリジナル ハンバーグ&ステーキソース

どれも当店自慢の本格オリジナルソースです。コクがあってスパイス、ピリツとアクセント、すっきりさっぱり…多彩な味をお楽しみください。

創業以来、
素材にこだわった、他にはない味。

ガーリックソース Garlic sauce

◆にんにくの効果
・血液をきれいにし、血圧を安定させます。
・血行を良くし、冷え性、肩こり等を緩和させます。
・ビタミンの吸収を良くします。
・抗菌作用により、風邪をひきにくくなります。
*日本一のにんにくと言われる、
青森県田子町産「田子にんにく」を使用

レフォルソース (洋わさびソース) Horseradish sauce

◆わさびの効果
独特の「香り」の主成分による効果で、血液がサラサラになり、動脈硬化等を防いだり、また、その色彩や辛味が食欲の増進だけでなく、消化吸収までも促進します。ヘルオキシダーゼという酵素が、身体内の解毒を促進します。

梅肉ソース Plum sauce

◆梅の効果
梅干しが身体に良い理由…、それは酸っぱい味。その酸っぱい味の素であるクエン酸やリンゴ酸などの「有機物」が、人の身体に有効に働きます。中でも、その酸っぱさの主成分のクエン酸は、身体内の殺菌や疲労回復に効果的です。



MENU

メニュー



ステーキ & ハンバーグ
センターリバー