

冬の鉄板焼きフレンチコース

¥8,500

オードブル

おまかせ盛り合わせ

スープ

野菜と越後牛のポトフ

魚料理

真鯛とアサリのバスク風

メインディッシュ

国産牛サーロインステーキ

デザート

ショコラケーキ ベリーソース

※パン、コーヒー付き

(二日前までの予約制)



鉄板焼きコース

黒毛和牛サーロインとオマール海老コース

オードブル、オマール海老、ステーキ、温野菜、
サラダ、御飯、お新香、味噌汁、デザート、コーヒー

| | |
|------|---------|
| 150g | ¥13,300 |
| 200g | ¥15,800 |

国産牛サーロインとオマール海老コース

オードブル、オマール海老、ステーキ、温野菜
サラダ、御飯、お新香、味噌汁、デザート、コーヒー

| | |
|------|---------|
| 150g | ¥9,600 |
| 200g | ¥10,900 |

国産牛テンダーロインとオマール海老コース

オードブル、オマール海老、ステーキ、温野菜
サラダ、御飯、お新香、味噌汁、デザート、コーヒー

| | |
|------|---------|
| 150g | ¥11,700 |
| 200g | ¥13,700 |

※ 2日前までの予約制、
偶数名での御予約となります。

黒毛和牛サーロインとシーフードコース

オードブル、シーフード（海老、帆立、イカ）、ステーキ、温野菜
サラダ、御飯、お新香、味噌汁、デザート、コーヒー

| | |
|------|---------|
| 150g | ¥10,500 |
| 200g | ¥13,000 |

国産牛サーロインとシーフードコース

オードブル、シーフード（海老、帆立、イカ）、ステーキ、温野菜
サラダ、御飯、お新香、味噌汁、デザート、コーヒー

| | |
|------|--------|
| 150g | ¥6,800 |
| 200g | ¥8,100 |

国産牛テンダーロインとシーフードコース

オードブル、シーフード（海老、帆立、イカ）、ステーキ、温野菜
サラダ、御飯、お新香、味噌汁、デザート、コーヒー

| | |
|------|---------|
| 150g | ¥8,900 |
| 200g | ¥10,900 |

※ 2日前までの予約制、
偶数名での御予約となります。

※ 2日前までの予約制、
偶数名での御予約となります。

※ご希望のお客様はプラス¥300にてガーリックライスに変更します

セットメニュー

輸入牛サーロインステーキセット

| | | |
|------|-------------------|--------|
| 150g | ・・・・・・・・・・・・・・・・・ | ¥2,800 |
| 200g | ・・・・・・・・・・・・・・・・・ | ¥3,400 |
| 250g | ・・・・・・・・・・・・・・・・・ | ¥4,000 |

国産牛サーロインステーキセット

| | | |
|------|-------------------|--------|
| 100g | ・・・・・・・・・・・・・・・・・ | ¥3,800 |
| 150g | ・・・・・・・・・・・・・・・・・ | ¥5,200 |
| 200g | ・・・・・・・・・・・・・・・・・ | ¥6,600 |
| 250g | ・・・・・・・・・・・・・・・・・ | ¥8,000 |

国産牛テンダーロインステーキセット

| | | |
|------|-------------------|---------|
| 100g | ・・・・・・・・・・・・・・・・・ | ¥5,300 |
| 150g | ・・・・・・・・・・・・・・・・・ | ¥7,500 |
| 200g | ・・・・・・・・・・・・・・・・・ | ¥9,700 |
| 250g | ・・・・・・・・・・・・・・・・・ | ¥11,900 |

黒毛和牛サーロインステーキセット

| | | |
|------|-------------------|---------|
| 100g | ・・・・・・・・・・・・・・・・・ | ¥6,600 |
| 150g | ・・・・・・・・・・・・・・・・・ | ¥9,400 |
| 200g | ・・・・・・・・・・・・・・・・・ | ¥12,200 |
| 250g | ・・・・・・・・・・・・・・・・・ | ¥15,000 |

シーフードセット

本日のお魚、帆立、海老、烏賈 ・・・・
¥3,000

上記メニューは

焼き野菜、サラダ、御飯、味噌汁、漬物、シャーベット、コーヒー付き

御飯をガーリックライスに変更はプラス ¥300 となります。

ステーキ単品

(焼き野菜付き)

輸入牛サーロイン

| | | |
|------|----------------|--------|
| 150g | ・・・・・・・・・・・・・・ | ¥2,100 |
| 200g | ・・・・・・・・・・・・・・ | ¥2,700 |
| 250g | ・・・・・・・・・・・・・・ | ¥3,300 |

国産牛サーロイン

| | | |
|------|----------------|--------|
| 100g | ・・・・・・・・・・・・・・ | ¥3,000 |
| 150g | ・・・・・・・・・・・・・・ | ¥4,500 |
| 200g | ・・・・・・・・・・・・・・ | ¥5,900 |
| 250g | ・・・・・・・・・・・・・・ | ¥7,300 |

国産牛テンダーロイン

| | | |
|------|----------------|---------|
| 100g | ・・・・・・・・・・・・・・ | ¥4,600 |
| 150g | ・・・・・・・・・・・・・・ | ¥6,800 |
| 200g | ・・・・・・・・・・・・・・ | ¥9,000 |
| 250g | ・・・・・・・・・・・・・・ | ¥11,200 |

黒毛和牛サーロイン

| | | |
|------|----------------|---------|
| 100g | ・・・・・・・・・・・・・・ | ¥5,900 |
| 150g | ・・・・・・・・・・・・・・ | ¥8,700 |
| 200g | ・・・・・・・・・・・・・・ | ¥11,500 |
| 250g | ・・・・・・・・・・・・・・ | ¥14,300 |

アラカルト

| | |
|-----------------------|--------|
| エスカルゴのガーリックバター焼き | ¥2,200 |
| サーモンのマリネ | ¥1,700 |
| タコのカルパッチョ | ¥1,200 |
| ソフトサラミソーセージ | ¥1,000 |
| モッツァレラチーズとミニトマトのカプレーゼ | ¥800 |
| ガーリックポテト | ¥600 |
| 紅茶のシフォンケーキとバニラアイスクリーム | ¥600 |
| 本日のシャーベット | ¥500 |