

カジュアルコース お一人様 ¥3,500 (税込)

皐月前菜 盛り合わせ

海の幸と八朔のマリネ・空豆のチーズ焼き
ホタル烏賊の沖漬け・よもぎ麩の塩田楽・鶏もも肉の照り焼き

鮮魚のカルパッチョ仕立て

豚の角煮 彩り野菜のサラダ添え

サーモンの香草焼き 赤ワインのソース

鶏もも肉と春野菜のオーブン焼き

浅利の炊き込みごはん お吸い物

本日のデザートと珈琲

Hi-Fiveコース お一人様 ¥5,000 (税込)

皐月前菜 盛り合わせ

海の幸と八朔のマリネ・空豆のチーズ焼き
ホタル烏賊の沖漬け・よもぎ麩の塩田楽・鶏もも肉の照り焼き

海の幸のお造り 3種盛り合わせ

豚の角煮 彩り野菜のサラダ添え

サーモンの香草焼き 赤ワインのソース

国産牛フィレ肉のグリル (60g)

浅利の炊き込みごはん お吸い物

本日のデザートと珈琲

ステーキコース

国産牛フィレ肉コース (120g) ¥4,500 (税込)

国産牛ロース肉コース (160g) ¥4,500 (税込)

A5ランク黒毛和牛フィレ肉コース (120g) ¥6,500 (税込)

皐月前菜 盛り合わせ

海の幸と八朔のマリネ・空豆のチーズ焼き
ホタル烏賊の沖漬け・よもぎ麩の塩田楽・鶏もも肉の照り焼き

海の幸のお造り 3種盛り合わせ

ステーキ 各種

浅利の炊き込みごはん お吸い物

本日のデザートと珈琲

コースご注文のお客様 (4名様より)

フリードリンクプラン お1人様 ¥1,500 (税込)

パーティープラン お一人様 ¥5,000 (税込) (フリードリンク付) ~ 4名様より承ります ~

前菜・本日のサラダ・煮牛蒡の唐揚げ

彩り野菜のピザ・鶏もも肉の唐揚げ 葱ソース

海老のチリソース煮・熟成豚ロース肉のガーリック焼き

本日のパスタ・アイスクリーム

※仕入状況により食材が一部変更になる場合がございます

【表示価格はすべて消費税込の価格です】