

カジュアルコース お一人様 ¥3,500 (税込)

長月前菜 盛り合わせ

豚バラ肉の酢味噌和え・焼き茄子の牛時雨煮餡掛け
栗と小海老の白和え・スモークサーモン・帆立貝の照り焼き

鮮魚のカルパッチョ仕立て

生ハムで巻いた無花果 (いちじく) の天婦羅

太刀魚のムニエル 香草レモン風味

熟成豚ロース肉のガーリック焼き

栗の炊き込みごはん 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)

長月前菜 盛り合わせ

豚バラ肉の酢味噌和え・焼き茄子の牛時雨煮餡掛け
栗と小海老の白和え・スモークサーモン・帆立貝の照り焼き

海の幸のお造り 3種盛り合わせ

生ハムで巻いた無花果 (いちじく) の天婦羅

太刀魚のムニエル 香草レモン風味

国産牛フィレ肉のグリル (60g)

栗の炊き込みごはん 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)

長月前菜 盛り合わせ

豚バラ肉の酢味噌和え・焼き茄子の牛時雨煮餡掛け
栗と小海老の白和え・スモークサーモン・帆立貝の照り焼き

海の幸のお造り 3種盛り合わせ

ステーキ 各種

栗の炊き込みごはん 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】