

カジュアルコース お一人様 ¥3,500 (税込)

如月前菜 盛り合わせ

烏賊のフリッター チリソース添え・ムール貝の香草焼き
× 鯖の酢味噌掛け・国産牛すじの肉豆腐・菜の花の辛子和え

鮮魚のカルパッチョ仕立て

海老真丈の白菜包み 豆乳のスープで

鰯 (ブリ) のムニエル トマトとバルサミコのソース

熟成豚ロース肉のガーリック焼き

小海老とキノコの洋風炊き込みごはん 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)

如月前菜 盛り合わせ

烏賊のフリッター チリソース添え・ムール貝の香草焼き
× 鯖の酢味噌掛け・国産牛すじの肉豆腐・菜の花の辛子和え

海の幸のお造り 3種盛り合わせ

海老真丈の白菜包み 豆乳のスープで

鰯 (ブリ) のムニエル トマトとバルサミコのソース

国産牛フィレ肉のグリル (60g)

小海老とキノコの洋風炊き込みごはん 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)

如月前菜 盛り合わせ

烏賊のフリッター チリソース添え・ムール貝の香草焼き
× 鯖の酢味噌掛け・国産牛すじの肉豆腐・菜の花の辛子和え

海の幸のお造り 3種盛り合わせ

ステーキ 各種

小海老とキノコの洋風炊き込みごはん 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)

フリースタイルプラン お1人様 ¥1,500 (税込)

パーティープラン お一人様 ¥5,000 (税込) (フリースタイル付) ～ 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】