

鉄板ディナーメニュー

3営業日前までの要予約

・鉄板焼きコース税込5,300円

前菜3点盛り合わせ

季節のスープ

本日のお魚料理

国産牛ロース肉or国産牛ヒレ肉

ガーリックライスor季節のリゾット

季節のシャーベットとフルーツ

コーヒーor紅茶

・厳選国産牛コース税込8,400円

前菜3点盛り合わせ

季節のスープ

活けオマール海老のソテーヴァンブランソース

国産牛ロース肉or国産牛ヒレ肉

ガーリックライスor季節のリゾット

季節のシャーベットとフルーツ

コーヒーor紅茶

・スペシャルコース税込10,500円

前菜4点盛り合わせ

季節のスープ

本日のお任せの1品

蝦夷アワビのソテーエスカルゴバター

活けオマール海老のソテーヴァンブランソース

国産牛ロース肉or国産牛ヒレ肉

ガーリックライスor季節のリゾット

季節のシャーベットとフルーツ

コーヒーor紅茶



季節のディナーコース

税込5,500円

3営業日前までの要予約



アミューズ

真鱈のブランタード

前菜

ノルウェーサーモンのガトー仕立て
生ウニのソース、いくら添え

スープ

カリフラワーのポタージュ

パスタ

ズワイガニとブロッコリーのカザレツチャ
トマトソース

魚料理

金目鯛のカフェ・ド・パリ風
ほうれん草のソテー添え

肉料理

オックステールの赤ワイン煮込み

デザート

自家製ティラミス、
バナナのクーリーとコーヒーゼリー

お飲み物

コーヒーor紅茶



冬の卓盛りパーティープラン

90分飲み放題付き税込5,000円

4名様より承ります
3営業日前までの要予約



前菜

真鱈のブリタード
スモークカナールとオレンジのマリネ
自家栽培のリーフレタスとアボカドの
ハイローラー

サラダ

ロックフォールチーズとアンディーズ、
りんごのサラダ

魚料理

ソフトシェルクラブのフリット
ズワイガニのヴァプール
タラバガニのグラタン

肉料理

ハーブチキンと冬の根菜の蒸し焼き

デザート

自家製ティラミス、
バナナのクーリーとコーヒーゼリー

お飲み物

コーヒーor紅茶



おまかせディナーコース

税込3,500円・4500円～

3営業日前までの要予約
10名様より承ります

★飲み放題：税込1,500円（90分）
※30分延長500円（お一人様あたり）

★宴会ご予算5,000円の場合・・・
おまかせディナーコース 税込3,500円
+
飲み放題 税込1,500円

ご予算に応じてお作りいたします。
お気軽にご相談ください！



立食ビュッフェ

税込4,300円～

- ・ 20名様より承ります
- ・ 3営業日前までの要予約
- ・ 飲み放題の値段は含まれておりません



★飲み放題：税込1,500円（90分）
※30分延長500円（おひとり様あたり）

★立食ビュッフェ4,300円の場合…

- ・ サラダ
- ・ 冷製：5品
- ・ 温製：5品
- ・ デザート：ケーキとフルーツの盛り合わせ
- ・ 食後のコーヒー

（季節によって内容変更される場合もございます）

