

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 (4月～6月)

税込5,500円

3営業日前までの要予約

アミューズ	しらすと空豆のケーキサレ
前菜	新玉ねぎのパンナコッタ ベーコンのエスプーマ
スープ	ガルビュール
パスタ	アサリとたけのこのジェノベーゼ トロフィエ
魚料理	メバルのポワレ 桜エビとあおさのソース
肉料理	骨付き鶏もも肉のロースト ベリーソース
デザート	季節のフルーツのヴァシュラン
お飲み物	コーヒーor紅茶



飲み放題付きパーティープラン (4月～6月)

90分飲み放題付き税込5,500円

4名様より承ります
3営業日前までの要予約

前菜

然特製 シャルキュトリーの盛り合わせ

サラダ

ガルグイユ風バーニャカウダー

温前菜

地鶏とたけのこ、マッシュルームのアヒージョ

肉料理

骨付き豚のオープン焼き 彩り野菜を添えて

デザート

季節のフルーツグラタン バニラアイス添え

飲み放題は乾杯より90分
お席のお時間は120分となります。



アメリカンフエア (4月～6月)

税込4,500円

2名様より承ります
3営業日前までの要予約

♪大皿から皆様に取り分けてお食事していただくスタイルです♪

サラダ

季節の彩り野菜のコブサラダ

アペタイザー

チリコンカンとトルティーヤチップス
バッファローウィング

魚料理

スパイシーケイジャンシュリンプ

肉料理

アメリカン ビーフステーキ
クラムチャウダー

デザート

ニューヨークチーズケーキ
& チョコチップアイス



お飲み物は付いておりません

立食ビュッフェ

税込4,300円～

- ・ 20名様より承ります
- ・ 10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1,600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

（季節によって内容変更される場合もございます）

飲み放題は乾杯より90分
お席のお時間は120分となります。

