

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 (7月～8月)

税込5,500円

3営業日前までの要予約

前菜	ローストビーフの富士レタスのサラダ仕立て
スープ	枝豆の冷製スープ
パスタ	海老とフレッシュトマトの冷製パスタ
肉料理	スペアリブとサーロインステーキ盛り合わせ
デザート	イチジクのキャラメリゼ　アイス添え
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 (7月～8月)

90分飲み放題付き税込5,500円

2名様より承ります
3営業日前までの要予約

前菜	海老とマッシュのアヒージョ
サラダ	トウモロコシの醤油バター
焼き物	ヤリイカと鶏もものプロシュット
肉料理	スペアリブBBQソース
ご飯	焼きおにぎり
デザート	フルーツ飴

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。



ミートプレートプラン (7月～8月)

税込4,800円

4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♪

前菜3種

グリル野菜のブルスケッタ
鮮魚のカルパッチョ
生ハムメロン

スープ

枝豆の冷製スープ

大皿

牛サーロイン
スペアリブ
骨付き豚
チキンソテー

ごはん

ガーリックライス

デザート

グリルドパイナップル

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。

