

※2016年12月01日付

メニューは予告なしに変更になる場合がございます。予めご了承ください。

前 菜 (アラカルト)

刺身盛り合わせ	\$ 18.00
わかめと胡瓜の酢の物	\$ 5.00
イクラおろし	\$ 6.00
タコわさび	\$ 6.00
海老天ぷら5尾	\$ 10.00
本日の小鉢	\$ 5.00

セットメニュー

ステーキ コース…………… \$ 40.00

マグロのカルパッチョ ラヴィゴットソース添え
新鮮野菜サラダ 和風ドレッシング
鉄板焼き温野菜 4種類
牛フィレ120g 又は 牛ロース肉150g
もやしの香味炒め
ご飯 又は 特製ガーリックライス
味噌汁/香の物
本日のデザート

シーフード コース…………… \$ 40.00

マグロのカルパッチョ ラヴィゴットソース添え
新鮮野菜サラダ 和風ドレッシング
鉄板焼き温野菜 4種類
帆立貝とサーモン ジンギスカンソース、海老 プロヴァンサルソース
ご飯 又は 特製ガーリックライス
味噌汁/香の物
本日のデザート

(飲食代金には10%サービス料が加算されます。)

ステーキ&シーフード コンビネーション…………… \$ 50.00

マグロのカルパッチョ ラヴィゴットソース添え
新鮮野菜サラダ 和風ドレッシング
鉄板焼き温野菜 4種類
帆立貝とサーモン ジンギスカンソース、海老 プロヴァンサルソース
牛フィレ120g 又は 牛ロース肉 150g
もやしの香味炒め
ご飯 又は 特製ガーリックライス
味噌汁/香の物
本日のデザート

アングスビーフコース…………… \$ 65.00

マグロのカルパッチョ ラヴィゴットソース添え
新鮮野菜サラダ 和風ドレッシング
鉄板焼き温野菜 4種類
アングスビーフ フィレ肉 180g 又は アングスビーフ リブアイ 200g
ご飯 又は 特製ガーリックライス
味噌汁/香の物
本日のデザート

US 和牛サーロイン&シーフード コンビネーション…………… \$ 80.00

マグロのカルパッチョ ラヴィゴットソース添え
新鮮野菜サラダ 和風ドレッシング
鉄板焼き温野菜 4種類
帆立貝とサーモン ジンギスカンソース、海老 プロヴァンサルソース
US 和牛ロース肉 150g 3種類のソース
もやしの香味炒め
ご飯 又は 特製ガーリックライス
味噌汁/香の物
本日のデザート

(飲食代金には10%サービス料が加算されます。)

活けオマール海老とフォアグラ…………… \$ 90.00

マグロのカルパッチョ ラヴィゴットソース添え
フォアグラの鉄板焼き バルサミコソース・ココナッツフレンチトースト添え
新鮮野菜サラダ 和風ドレッシング
鉄板焼き温野菜 4種類
活けオマール海老 3種類のソース
もやしの香味炒め
ご飯 又は 特製ガーリックライス
味噌汁/香の物
本日のデザート

US 和牛フィレ、フォアグラ、活けロブスターのコンビネーション

…………… \$ 160.00 (二名様向きメニュー)

マグロのカルパッチョ ラヴィゴットソース添え
フォアグラの鉄板焼き バルサミコソース・ココナッツフレンチトースト添え
新鮮野菜サラダ 和風ドレッシング
鉄板焼き温野菜 4種類
活けオマール海老 1尾
US 和牛フィレ肉 120g 3種類のソース
もやしの香味炒め
ご飯 又は 特製ガーリックライス
味噌汁/香の物
本日のデザート

サイドメニュー

US 和牛フィレ肉 120g 又は US 和牛ロース肉 150g	\$ 35.00
海老 3尾、帆立貝 3個、サーモン	\$ 18.00
チキンむね肉ステーキ	\$ 16.00
活けオマール海老、オマール味噌椀付き	\$ 65.00
近海産ロブスター	\$ 35.00
フォアグラの鉄板焼き バルサミコソース・ココナッツフレンチトースト添え	\$ 20.00

(飲食代金には10%サービス料が加算されます。)