



季節の  
ディナー  
コース

【アミューズ】

キャビアとサワークリーム  
一口の贅沢

【オードブル】

鴨胸肉とオレンジの  
サラダ仕立て

【パスタ】

ツブ貝のボンゴレビアンコ  
カラスミの装い

【お魚料理】

金目鯛のポワレ  
ヴァンブラン 磯の香

【お肉料理】

和牛フィレ肉のポワレ  
グリーンペッパーソース

【デザート】

パッションフルーツのムース  
珈琲 or 紅茶

3営業日前迄の

要予約 5,500円(税込)



写真はイメージです



美食ベジダイニング  
**然ZEN**



シェフこだわりの前菜からメインまで楽しめる、然のパーティプラン  
飲み放題付きで、3コースから選べるのもうれしい

# 飲み放題付き！ パーティープラン



要予約

2名様  
以上～



+500円で  
デザートプレート  
つきます！

2026年4月1日(水)～6月30日(火) ※GW期間5/1～5は除く

## ライトプラン

お一人様 **¥5,500**

- 鮮魚のカルパッチョ
- 合鴨のスマーク
- 海老のフリット
- 彩りトマトのカプレーゼサラダ
- スパイシーフライドポテト
- チキンのガーリックソテー
- シーフードピッツァ

## スタンダード

お一人様 **¥6,500**

- 鮮魚のカルパッチョ
- 合鴨のスマーク
- 海老のフリット
- 彩りトマトのカプレーゼサラダ
- スパイシーフライドポテト
- チキンのガーリックソテー
- 鮮魚のソテー
- シーフードピッツァ

## プレミアム

お一人様 **¥7,500**

- 鮮魚のカルパッチョ
- 合鴨のスマーク
- 海老のフリット
- 彩りトマトのカプレーゼサラダ
- スパイシーフライドポテト
- チキンのガーリックソテー
- 鮮魚のソテー
- サーロインステーキ
- シーフードピッツァ

D-Square

ぜん 然 TEL 0566-62-0334  
美食ベジダイニング

営業時間 ランチ 11:00～14:30 (L.O.14:00)  
ディナー 17:00～22:00 (L.O.21:30)

メニューの詳細は  
ホームページで  
ご確認ください



# 然の鉄板ディナー



鉄板焼きディナー 5,500円 全6品

- 前菜3点盛り合わせ
  - 然サラダ
  - 本日のお魚料理
- 国産牛サーロイン120g
- メのガーリックライス
- 季節のシャーベットとフルーツ
  - コーヒーor紅茶

鉄板国産牛とオマール海老ディナー  
9,000円 全6品

- 前菜3点盛り合わせ
  - 然サラダ
- ☆活けオマール海老ソテー
- ☆国産牛サーロイン120g
- or
- 国産牛フィレ90g
- ガーリックライスor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



鉄板和牛スペシャルディナー  
11,000円 全8品

- 前菜3点盛り合わせ
  - 然サラダ
  - 本日の一皿
- ☆蝦夷アワビのソテー
- ☆活けオマール海老 白ワインソース
- ☆和牛サーロイン120g
- or
- 和牛フィレ90g
- ガーリックライスor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

3営業日前までの要予約

同一グループ同一メニューでのご提供となります。



# お子様鉄板セット

¥3,500(税込)

前菜3品・然サラダ・

牛ロースの鉄板ステーキ120g・  
メのお食事にプチデザートが付いた  
小学生のお子様専用メニューです。

3営業日前までの要予約。

中学生以上の方はご注文いただけません。  
未就学児のお子様は別メニューもご用意がございます。