

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5,500円

前菜3点盛り合わせ サラダ
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8,800円

前菜3点盛り合わせ サラダ
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11,000円

前菜3点盛り合わせ サラダ
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
A5ロース肉orA5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 (11月)

税込5,500円
3営業日前までの要予約

アミューズ	フォアグラのブリニ
オードブル	ホタテのタルタル クーリードトマト
スープ	シャンピニオンのポタージュ
パスタ	生ハムのペペロンチーノ
魚料理	アイナメのポワレ ブールブランソース
肉料理	牛フィレ肉のソテー マデラソース
デザート	ショコラティース
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 (11月～1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3種盛り合わせ

ゴロゴロ野菜のコブサラダ

ひと口チキンソテー

ブイヤベース

ガーリックトースト

デザート

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。



クリスマスディナーコース (12月16日～12月26日)

税込8,800円

2名様より承ります
3営業日前までの要予約

アミューズ	キャビアのブリニ
オードブル	鴨胸肉の自家製燻製 リンゴのピュレソース
スープ	自家製コンソメスープ
魚料理	オマールテールのソテー
肉料理	国産牛フィレ肉とフォアグラ トリュフのロッシーニ
デザート	クリスマスデザート
お飲み物	コーヒーor紅茶



クリスマス鉄板コース (12月16日～12月26日)

税込9,000円

2名様より承ります
3営業日前までの要予約

アミューズ	プティフロマージュのパリブレスト
前菜	ジャガイモのパンケーキと魚介のマリネ サラダ仕立て
サラダ	トマトとアボカド,ノエルカラーの ミルフィーユ&カニのカネロニ仕立て
魚料理	カラビネ一口海老とアンコウのブイヤベース
グラニテ	お口直しのソルベ
肉料理	国産牛フィレ肉の鉄板ステーキ
食事	ポルチーニのクリームリゾット
デザート	みかんのブリュレバニラアイス

クリスマス鉄板コース (12月16日～12月26日)

税込14,000円

2名様より承ります
3営業日前までの要予約

アミューズ	プティフロマージュのパリブレスト
前菜	ジャガイモのパンケーキと魚介のマリネ サラダ仕立て
サラダ	トマトとアボカド,ノエルカラーの ミルフィーユ&カニのカネロニ仕立て
鉄板オードブル	プティサレ 塩漬け豚バラ肉の煮込み
鉄板オードブル	フォアグラのソテー ベリーソース リンゴのコンフィチュールを添えて
魚料理	伊勢海老のソテー 2色のソース
グラニテ	お口直しのソルベ
肉料理	国産和牛フィレ肉の鉄板ステーキ
食事	ポルチーニのクリームリゾット
デザート	みかんのブリュレ バニラアイス

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1,800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。

