

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	ショコラテリーヌ
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 リンゴのピューレソース
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	カラビネーロ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。

