

季節の
ディナー
コース

【アミューズ】

新馬鈴薯のビシソワーズ

キャビア添え

【オードブル】

つぶ貝のマリネ

グレープフルーツと

セルバチコのサラダ仕立て

【パスタ】

筍と浅利のタリオリーニ

【お魚料理】

桜鯛のポワレ

薄桜色のヴァンブランソース

【お肉料理】

鴨胸肉のロティ

グリーンペッパーソース

【デザート】

苺のエスプーマ

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**

- 真鯛のマリネ
- パテドカンパーニュ
- シーザーサラダ
- チキンの黒胡椒とガーリックソテー
- シーフードピッツァ
- スパイシーポテト

スタンダード

お一人様 **¥6,500**

- 真鯛のマリネ
- パテドカンパーニュ
- シーザーサラダ
- チキンの黒胡椒とガーリックソテー
- 鮮魚のソテー
- シーフードピッツァ
- スパイシーポテト

プレミアム

お一人様 **¥7,500**

- 真鯛のマリネ
- パテドカンパーニュ
- シーザーサラダ
- チキンの黒胡椒とガーリックソテー
- 鮮魚のソテー
- サーロインステーキ
- シーフードピッツァ
- スパイシーポテト



ぜん
美食ベジダイニング **然** TEL **0566-62-0334**

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

Official HP



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
小学生以下のお子様専用メニューです。

3営業日前迄の要予約

中学生以上の方はご注文いただけません。