

# 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5,300円

前菜3点盛り合わせ

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8,400円

前菜3点盛り合わせ

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10,500円

前菜4点盛り合わせ

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

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



# 季節のディナーコース (9月～10月)

税込5,500円

3営業日前までの要予約

アミューズ	リエットを詰めたグジュール
オードブル	自家製マリネサーモンのミキュイ 秋の味覚のパレット仕立て
スープ	かぼちゃのポタージュ カプチーノ
パスタ	茸たっぷりクリームソース トリュフ風味
魚料理	秋サワラのヴィエノワーズ
肉料理	鴨胸肉のロースト ブルーベリーソース
デザート	蜜芋のブリュレ
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 (9月～10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2種

カルパッチョとボロニアハム

サラダ

シーザーサラダ

揚げ物

ズワイガニコロッケ

パスタ

日替わりパスタ

肉料理

チキンソテー ガーリックソース

デザート

ガトーショコラ

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。



# AUTUMN SPECIALプラン (9月～10月)

税込8,500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	カリフラワーのムース キャビア添え
オードブル	フォアグラのテリーヌ ブリュレ仕立て
スープ	渡り蟹のビスク チーズのチュイル
パスタ	ポルチーニ茸のパスタ
魚料理	太刀魚のミルフィーユ
肉料理	国産牛フィレ肉のロティ トリュフソース
デザート	然特製モンブラン
お飲み物	コーヒーor紅茶



## 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1,600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。

