

鉄板コース ランチ

春のレディース鉄板コース ¥3,500

季節の彩り野菜 10種盛り(大葉・シーザー・真珠塩)

本日のスープ

本日のアヒージョ(魚介) バゲット添え

桜鯛の茶碗蒸し 桜ソース

メインディッシュ

和牛ミニハンバーグのトマト煮込み&大山鶏のソテー バジルソース

梅ちりめん御飯 留椀 香の物

デザート+コーヒー又は紅茶

※お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。
※入荷状況によりメニューが変更する場合がございますのでご了承ください。
※料金には税金・サービス料10%が含まれております。

鉄板コース ランチ

鉄板焼「安芸」コース ¥5,200

サラダ
野菜スティック

スープ
キノコのスープ

メイン（下記の中より1品お選びください）

[1]鯛のソテー バターソース

[2]A3フィレと大山鶏のソテー

[3]A3サーロインと大山鶏のソテー

デザート

※お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。
※入荷状況によりメニューが変更する場合がございますのでご了承ください。
※料金には税金・サービス料10%が含まれております。

鉄板コース ランチ・ディナー

鉄板焼「葵」コース ¥8,000

サラダ

ホタルイカのマリネ

スープ

キノコスープ&ガーリックトースト（ランチ）

蕪のコンソメ&ガーリックトースト（ディナー）

魚料理

桜鯛のソテー バターソース

肉料理(下記の中より1品お選びください)

A3和牛ステーキ：サーロイン or フィレ

御食事

【下記の中より1品お選びください】

白御飯/炊込御飯

ガーリックチャーハン/蟹餡かけチャーハン/お茶漬け

デザート

+¥0

+¥700

※お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。
※入荷状況によりメニューが変更する場合がございますのでご了承ください。
※料金には税金・サービス料10%が含まれております。

鉄板コース ランチ

鉄板焼「旬彩」コース ¥12,800

先附
季節の先附

前菜
浅蛸のアヒージョ

スープ
蕪のコンソメ&ガーリックトースト

魚料理
メバルのバターソース

肉料理(下記の中より1品お選びください)
A5和牛ステーキ：サーロイン/フィレ

御食事（下記の中より1品お選びください）

白御飯/炊込御飯 +¥0

ガーリックライス/蟹餡かけチャーハン/お茶漬け +¥700

デザート

※お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。
※入荷状況によりメニューが変更する場合がございますのでご了承ください。
※料金には税金・サービス料10%が含まれております。

鉄板コース ランチ

鉄板焼「旬感」コース ￥16,800

先附
浅蜷のマニエール風

前菜
フォアグラのコンフィ マンゴーチャスネ添え

スープ
蕪のコンソメ&ガーリックトースト

強肴
車海老のバジルソース 花卉大根

魚料理
メバルの桜葉の薫り焼き 桜白ワインコース

肉料理(下記の中より1品お選びください)
A5和牛ステーキ：サーロイン or ファイル

御食事(下記の中より1品お選びください)

白御飯/炊込御飯	+¥0
ガーリックライス/蟹餡かけチャーハン/お茶漬け	+¥700

デザート

※お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。
※入荷状況によりメニューが変更する場合がございますのでご了承ください。
※料金には税金・サービス料10%が含まれております。