

# 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

浅蜊のアヒージョ

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

浅蜊のマニエール風

## 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 花弁大根

## 魚料理

メバルの桜葉の薰り焼き 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。