

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 留碗 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
ミネストローネ

メイン（下記の中より1品お選びください）

[1] 鯖のソテー バジルソース

[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
小海老のマリネ

スープ
ミネストローネ（ランチ）
空豆のコンソメ&ガーリックトースト（ディナー）

魚料理
鯖のソテー バジルソース

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
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

※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
蛤の蒸し焼き レモン

スープ
空豆のコンソメ&ガーリックトースト

魚料理
アイナメのソテー 白ワインクリームソース

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

小鰯のエスカベシュ

前菜1

アスパラと生ハム オーロラソース

スープ

空豆のコンソメ&ガーリックトースト

前菜2

フォアグラと穴子のソテー バルサミコソース

魚料理

オマール海老（半身）のソテー アメリカンソース

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 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。