

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
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]鰯のソテー 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

鰯のソテー 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 フィレ

御食事

【下記の中より1品お選びください】

+¥0

白御飯/炊込御飯

+¥700

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

小鰯のエスカベシェ

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。