

カジュアルコース お一人様 ¥3,500 (税込)

本日の神無月前菜 3種盛り合わせ

鮮魚のカルパッチョ仕立て

洋風ミニ茶碗蒸し

鯖のポワレ 味噌マヨソース 旬菜とともに

豚バラ肉のトマト煮込み 茄子のグリル添え

栗の炊き込みごはんとお吸い物

本日のデザートと珈琲

Hi-Fiveコース お一人様 ¥5,000 (税込)

神無月前菜 5種盛り合わせ

赤烏賊の南蛮漬け カレー風味・豚バラ肉のトマト煮込み

広島産牡蠣フライ・きのこのオムレツ・鯖の幽庵焼き

海の幸のお造り 3種盛り合わせ

洋風ミニ茶碗蒸し フォアグラのポワレ添え

真鯛のポワレ 味噌マヨソース 旬菜とともに

国産牛フィレ肉のグリル (60g)

栗の炊き込みごはんとお吸い物

本日のデザートと珈琲

ステーキコース

国産牛フィレ肉コース (120g) ¥4,500 (税込)

国産牛ロース肉コース (160g) ¥4,500 (税込)

A5ランク黒毛和牛フィレ肉コース (120g) ¥6,500 (税込)

神無月前菜 5種盛り合わせ

赤烏賊の南蛮漬け カレー風味・豚バラ肉のトマト煮込み

広島産牡蠣フライ・きのこのオムレツ・鯖の幽庵焼き

海の幸のお造り 3種盛り合わせ

ステーキ 各種

栗の炊き込みごはんとお吸い物

本日のデザートと珈琲

コースご注文のお客様 (4名様より)

フリードリンクプラン (100分間) お1人様 ¥1,500 (税込)

※単品ご注文のお客様は100分間 ¥2,000 (税込) となります