

カジュアルコース お一人様 ¥3,500 (税込)

本日の霜月前菜 3種盛り合わせ
鮮魚のカルパッチョ仕立て
里芋の唐揚げ 肉味噌餡かけ
イトヨリときのこのグラタン仕立て 赤ワインのソース
鶏もも肉の治部煮風 旬菜とともに
さつまいもの炊き込みごはん 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)

霜月前菜 5種盛り合わせ
鶏もも肉の治部煮風・小松菜の辛子和え
里芋の唐揚げ・炙り穴鯖・紅葉麩塩田楽
海の幸のお造り 3種盛り合わせ
広島県産牡蠣フライ 2種のソースで
真鯛とずわい蟹のグラタン仕立て 赤ワインのソース
国産牛フィレ肉のグリル (60g)
さつまいもの炊き込みごはん 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)

霜月前菜 5種盛り合わせ
鶏もも肉の治部煮風・小松菜の辛子和え
里芋の唐揚げ・炙り穴鯖・紅葉麩塩田楽
海の幸のお造り 3種盛り合わせ
ステーキ 各種
さつまいもの炊き込みごはん お吸い物
本日のデザートと珈琲

コースご注文のお客様 (3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

パーティープラン お一人様 ¥5,000 (税込) (フリードリンク付) ~ 4名様より承ります ~

前菜・本日のサラダ・煮牛蒡の唐揚げ
彩り野菜のピザ・鶏もも肉の唐揚げ 葱ソース
海老のチリソース煮・熟成豚ロース肉のガーリック焼き
本日のパスタ・アイスクリーム
※仕入状況により食材が一部変更になる場合がございます

【表示価格はすべて消費税込の価格です】