

## 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  
赤魚のムニエル カレー風味 彩りサラダ添え  
豚バラ肉の角煮 旬菜とともに  
鶏五目の炊き込みごはん 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  
鮪のミンチカツ・赤烏賊の和風マリネ  
蒟蒻のピリ辛煮・山葵菜の白和え・豚バラ肉の角煮  
海の幸のお造り 3種盛り合わせ  
カンパチの照り焼き 旬菜とともに  
国産牛フィレ肉のグリル (60g)  
鶏五目の炊き込みごはん 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) ¥5,000 (税込)  
国産牛ロース肉コース (160g) ¥5,000 (税込)  
A5ランク黒毛和牛フィレ肉コース (120g) ¥7,000 (税込)

霜月前菜 5種盛り合わせ  
鮪のミンチカツ・赤烏賊の和風マリネ  
蒟蒻のピリ辛煮・山葵菜の白和え・豚バラ肉の角煮  
海の幸のお造り 3種盛り合わせ  
ステーキ 各種  
鶏五目の炊き込みごはん 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)

生ビール・ワイン (赤、白)・ウイスキー・焼酎 (麦、芋)・日本酒・梅酒  
カクテル各種・ウーロン茶・オレンジジュース・ノンアルコールカクテル等

※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) ~ 要予約・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】