

## カジュアルコース お一人様 ¥3,500 (税込)

### 睦月前菜 5種盛り合わせ

赤鳥戻と菜の花の酢味噌和え・ムール貝のガーリックバター焼き  
揚げ豆腐のみぞれ餡かけ・国産牛すじのシチュー仕立て・海の幸のゼリー寄せ

鮮魚のカルパッチョ仕立て

蟹クリームコロッケ グラタン風

真鯛と海老の香草焼き サラダ仕立て

熟成豚ロース肉のガーリック焼き

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)

### 睦月前菜 5種盛り合わせ

赤鳥戻と菜の花の酢味噌和え・ムール貝のガーリックバター焼き  
揚げ豆腐のみぞれ餡かけ・国産牛すじのシチュー仕立て・海の幸のゼリー寄せ

海の幸のお造り 3種盛り合わせ

蟹クリームコロッケ グラタン風

真鯛と海老の香草焼き サラダ仕立て

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) ¥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)

### 睦月前菜 5種盛り合わせ

赤鳥戻と菜の花の酢味噌和え・ムール貝のガーリックバター焼き  
揚げ豆腐のみぞれ餡かけ・国産牛すじのシチュー仕立て・海の幸のゼリー寄せ

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 (4名様より)

フリードリンクプラン お1人様 ¥1,500 (税込)

## 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】