

Hi-Fiveランチ お一人様税込 ¥1,800【弥生~3月~】

【前菜】 本日の弥生前菜 3種盛り合わせ

【一品】 小海老の天婦羅 エピス風味の人参スープで

3月の主菜 ◆下記より1品お選びください◆

★+700円で主菜をもう1品お選びいただけます★



①豚の角煮
春野菜添え



②鱈(アジ)の香草パン粉焼き
トマトのソース



③プレーンオムレツ
柔らか牛すじのシチューソース

【お食事】 ◆下記より1品お選びください◆

- ① 赤烏賊 (イカ) とインゲンの炊き込みごはん お吸い物
- ② 桜海老とワカメの混ぜごはん お吸い物

【デザート】 ◆下記より1品お選びください◆

- ① 苺のアイスクリーム
- ② 抹茶のわらび餅 黒蜜掛け
- ③ かぼちゃのブリュレ

珈琲 または 紅茶

ステーキランチ お一人様 ¥3,800 (税込)

上記“Hi-Fiveランチ”の主菜が
国産牛フィレ肉のグリル 120gになります

ランチタイム限定 ドリンクメニュー (グラス) ALL ¥500 (税込)

チリ産 グラスワイン (赤・白・スパークリング)

ノンアルコール赤ワイン “トラウベンモスト”

【表示価格はすべて消費税込の価格です】