



◀ 黒毛和牛と季節野菜の鉄板焼



▲ 鱧と金糸瓜
ポーチドエッグのジュレとともに



▲ イサキとアワビの鉄板焼 アワビの肝ソースで

鉄
板
焼

スペシャルサマーディナーコース

期間 2018.6月1日(金)～8月31日(金) デイナー限定 / 要予約 ※2名様より承ります
※除外日：2018.8月13日～8月19日

厳選された素材をシェフ熟練の技で味わうスタイル『鉄板焼』。夏野菜やアワビの鉄板焼など夏限定の特別コースです。

- コース内容
- 鱧と金糸瓜 ポーチドエッグのジュレとともに
 - ズッキーニの詰め物 魚介のグラタン風
 - 桃の冷たいスープ
 - イサキとアワビの鉄板焼 アワビの肝ソースで
 - 黒毛和牛(ヒレまたはロース)と季節野菜の鉄板焼
 - アボカドと生ハムのサラダ
 - ライスまたはパン
 - 抹茶尽くし フルーツを添えて
 - コーヒー

お一人様
10,000円

※ご飯は、追加540円でガーリックライスに変更できます。

く
わ
焼

わいわいプラン

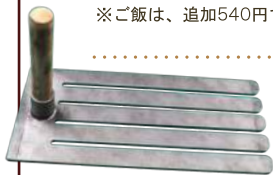
グループでのお食事にオススメ。
四季をイメージした個室でゆっくりとお過ごしください。

期間 2018.6月1日(金)～10月31日(水) デイナー限定 / 要予約 ※4名様より承ります
※除外日：2018.8月13日～8月19日

お一人様 **8,000円** | ラザニア / 生ハムとアボカドのシーザーサラダ / 焼き野菜 / 黒毛和牛ヒレ・黒毛和牛ロース・牛タン・ホタテ・海老 / ご飯・みそ汁・香物 / デザート / コーヒー

お一人様 **5,000円** | 上記メニューより3品変更になります。
「黒毛和牛ヒレ」→「国産牛ヒレ」 / 「黒毛和牛ロース」→「国産牛ロース」 / 「牛タン」が無くなります。

※ご飯は、追加540円でガーリックライスに変更できます。



くわ焼とは…

特注のくわ型の鉄板の上でお客様自身で焼くスタイル。
昔、農作業の合間にくわ(鍬)の上でお肉や野菜などを焼いていたことが始まりと言われています。

飲み
放題

乾杯から120分飲み放題 **2,000円**

瓶ビール / 赤ワイン / 白ワイン / ウイスキー / 梅酒 / 焼酎
(芋・米) / カクテル(ファジーネーブル・カシスソーダ) / ノンアルコールカクテル(カシスオレンジ・グリーンアップルソーダ) / ノンアルコールビール / オレンジジュース / ウーロン茶

プラス
+

+540円 **エビスマイスター**
飲み放題に追加できます
※乾杯後の提供となります



プレゼントなどにご利用いただけるシャロン5,000円お食事券 販売中

※写真はイメージです ※すべて税・サービス料込

時間 11:30～14:00 (オーダーストップ) / 17:30～21:00 (オーダーストップ) 定休日 月曜日 ※祝日の場合は火曜日定休