

# ステーキシャロン Steak Chalon



## 鉄板焼 秋のグルメコース

期間 2018.9月1日(土)~11月30日(金) デイナー限定 / 要予約 ※2名様より承ります

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』。秋野菜や太刀魚の鉄板焼など 秋限定の特別コースです。

コース  
内容

- フレッシュ無花果と生ハムのアントレ・フロード  
ブルーチーズとカボスの香り
- スモークサーモンロール 旬の彩り野菜とともに
- きのこのスープ パイ包み
- 太刀魚の鉄板焼き 焼きリンゴのミルフィーユ仕立てバジルソース
- 黒毛和牛(ヒレまたはロース)と秋野菜の鉄板焼き
- 秋サラダ シャロン風
- パンまたはライス
- 洋梨のクラフティーと津軽葡萄のシャーベット フルーツ添え
- コーヒー

※ご飯は、追加540円でガーリックライスに変更できます。



▲太刀魚の鉄板焼き 焼きリンゴのミルフィーユ仕立てバジルソース



▲スモークサーモンロール 旬の彩り野菜とともに

お一人様  
**10,000円**

## くわ焼 わいわいプラン

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

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。

お一人様

**8,000円**

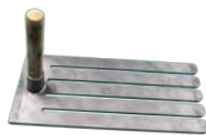
ラザニア / 生ハムとアボカドのシーザーサラダ / 焼き野菜 / 黒毛和牛ヒレ・黒毛和牛ロース・牛タン・ホタテ・海老 / ご飯・みそ汁・香物 / デザート / コーヒー

お一人様

**5,000円**

ラザニア / 生ハムとアボカドのシーザーサラダ / 焼き野菜 / 国産牛ヒレ・国産牛ロース・ホタテ・海老 / ご飯・みそ汁・香物 / デザート / コーヒー

※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

ディナー営業時間 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

〒836-0807  
福岡県大牟田市旭町三丁目3番地3

ホテルニューガイア オームタガーデン7F  
**ステーキシャロン**

TEL / **0944-41-8529**  
FAX / 0944-51-0510 <http://www.omuta-garden.jp>