



鉄
板
焼

夏のスペシャルディナー

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』。旬の野菜と味わう夏限定の特別コースです。

期間 2019.6月1日(土)～8月31日(土) デイナー限定 / 要予約 ※2名様より承ります ※3日前までにご予約ください。
※除外日：お盆期間・催事期間を除く

コース内容
 アミューズ ●無花果と生ハムのアントレフロード
 オードブル ●鯉のカルパッチョ 彩り野菜とキラキラジュレを添えて
 スープ ●ヴィシソワーズ オレンジグランマニエの香り
 ポワソン ●スズキと夏野菜のミルフィーユ仕立て ヴァンプランソース
 ヴィアンド ●黒毛和牛フィレ肉と旬野菜の鉄板焼 マデラソース
 サラダ ●海老とグレープフルーツのサラダ
 ●ライスまたはパン
 デザート ●桃のコンポート パステルマーブルアイス添え
 ●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。

お一人様 **10,000円**

記念日や誕生日に喜ばれる
メッセージデザートプレートも
承ります(要予約)



▲黒毛和牛フィレ肉と旬野菜の鉄板焼 マデラソース

く
わ
焼

わいわいプラン

飲み
放題
(120分)

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 2019.6月1日(土)～9月29日(日) デイナー限定 / 要予約 ※4名様より承ります ※3日前までにご予約ください。
※除外日：お盆期間・催事期間を除く

お一人様 **8,000円**
 生ハムとトマトのシーザーサラダ / オクラとベーコンのペペロンチーノパスタ / 串揚げ / 焼き野菜 / 黒毛和牛ヒレ(50g) / 黒毛和牛ロース(50g) / 牛タン(30g) / 国産鶏もも肉(50g) / ホタテ / 海老 / ご飯・みそ汁・香物 / デザート / コーヒー

お一人様 **6,000円**
 生ハムとトマトのシーザーサラダ / オクラとベーコンのペペロンチーノパスタ / 串揚げ / 焼き野菜 / 国産牛ヒレ(50g) / 国産牛ロース(50g) / 国産鶏もも肉(60g) / ハーブソーセージ / 海老 / ご飯・みそ汁・香物 / デザート / コーヒー



飲み放題ドリンクメニュー 乾杯から120分飲み放題

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

さらに +540円で
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



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。

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