

ステーキシャロン

Steak Chalon

鉄板焼

秋の鉄板グルメコース

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』。旬の野菜と味わう秋限定の特別コースです。

期間 2020.9月1日(火)～11月29日(日) ランチ・ディナー / 要予約 ※3日前までにご予約ください ※2名様より承ります

コース
内容

- アミューズ ●フォアグラ入り 和牛プチコロッケ
- オードブル ●秋の味覚 インサラータ ディ マーレ 海の幸サラダ
- ポワソン ●サーモンと木の子のポワレ 秋の香りをのせて ハーブソース
- お口直し ●柚子のシャーベット
- ヴィアンド ●(黒毛和牛 または 国産牛)と旬の焼き野菜の鉄板焼 (ヒレ80g または サーロイン120g)
- ご飯・味噌汁 または パン・スープ (ご飯は、追加550円でガーリックライスに変更できます)
- デザート ●特製デザート盛り合わせ
- コーヒー

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)

黒毛和牛と
旬の焼き野菜の鉄板焼

黒毛和牛コース (お一人様) **10,400円**

国産牛コース (お一人様) **8,400円**

※ヒレまたはサーロインをお選びください

くわ焼

秋イベント くわ焼プラン

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 2020.9月1日(火)～11月29日(日) ランチ・ディナー / 要予約 ※3日前までにご予約ください ※2名様より承ります ※最終入場 19:00(スタート)

黒毛和牛コース

(お一人様) **8,500円**

スモークサーモンと野菜のサラダ / 明太子と木の子の和風パスタ / 牛筋煮込み / 焼き野菜4種 / 黒毛和牛ヒレ肉 50g / 黒毛和牛ロース50g / 牛タン30g / 国産鶏もも肉60g / 帆立 / ブラックタイガー / ご飯 / 味噌汁 / デザート / コーヒー

国産牛コース

(お一人様) **6,500円**

スモークサーモンと野菜のサラダ / 明太子と木の子の和風パスタ / 牛筋煮込み / 焼き野菜4種 / 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 / ブラックタイガー / ご飯 / 味噌汁 / 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



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。

さらに +300円で
エビスマイスター

飲み放題に追加できます

※個室ご利用の場合は、グループ全員での追加となります



※写真はイメージです ※すべて税・サービス料込 ※仕入状況により内容が変更になる場合がございます ※その他割引、特典との併用はできません

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

新型コロナウイルスの感染拡大防止対策について【ステーキシャロン】

- ・ご入店の際、アルコール等による手指消毒の実施、マスクの着用をお願い致します。着用されていないお客様のご来館をお断りしております。
- ・入店の際、非接触タイプの体温計にて検温をさせていただきます。検温の結果37.5℃以上の発熱や体調が優れないお客様は施設のご利用を制限させていただく場合がございますので予めご了承ください。
- ・密を避ける為、入店を制限させていただく場合がございます。



アルコール
手指消毒



マスクの
着用



検温



密を防ぐために
お客様同士の
間隔を確保

ホテルニューグايا オームタガーデン7F
ステーキシャロン

〒836-0807 福岡県大牟田市旭町三丁目3番地3
FAX: 0944-51-0510 <http://www.omuta-garden.jp/>
※ 駐車料はご利用内容により異なり、時期によって台数制限がございます

営 ランチ 11:30～14:00 (OS)
ディナー 17:30～20:00 (OS)
休 月曜日 ※祝日の場合は火曜日定休

TEL 0944-41-8529