



ステーキシャロン Steak Chalon

冬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』。
旬の野菜と味わう冬限定の特別コースです。

期間 2021.1月5日(火)~2月28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 ● 小さなフォアグラバーガー
 オードブル ● ホタテの生ハムロール メープルナッツソース
 ポワソン ● 舌平目のポワレ プロヴァンス風
 サラダ ● 半熟卵と野菜のサラダ
 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



黒毛和牛と旬の焼き野菜の鉄板焼

※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 ※現金のみでの販売となります

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】

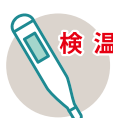
- ・ご来店の際、アルコール等による手指消毒の実施、マスクの着用をお願い致します。着用されていないお客様のご来店をお断りしております。
- ・入店の際、非接触タイプの体温計にて検温をさせていただきます。検温の結果37.5℃以上の発熱や体調が優れないお客様は施設のご利用を制限させていただく場合がございますので予めご了承ください。
- ・密を避ける為、入店を制限させていただく場合がございます。



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