



ステーキシャロン Steak Chalon

鉄
板
焼

夏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』。旬の野菜と味わう夏限定の特別コースです。

期間 2021.6月22日(火)~8月31日(火) 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 ●ふわふわトマトオムレツ スパイシー和牛すじカレーソース
- オードブル ●マンゴーとカマンベールチーズと夏野菜のトロピカルサラダ仕立て
- ポワソン ●カジキマグロと天使の海老のポワレ バジルバター
- お口直し ●お口直しのソルベ
- 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 ●焼き桃のバニラアイス添え
- 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

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 2021.6月22日(火)~8月31日(火) 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

黒毛和牛コース

お一人様 **8,500円**

マンゴーとオクラとトマトのサラダ/ビーフシチュー パスタ添え/
しらすとチーズオムレツ/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**

マンゴーとオクラとトマトのサラダ/ビーフシチュー パスタ添え/
しらすとチーズオムレツ/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

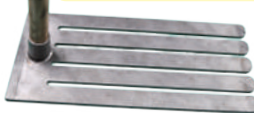
乾杯から120分 飲み放題

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

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



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(鋤)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。

※写真はイメージです ※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 ※ご予算に応じてメニュー変更承ります
※その他割引、特典との併用はできません ※状況により営業時間に変更になる場合がございます

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 ※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。



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

〒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

営業 月曜日 ※祝日の場合は火曜日定休
ランチ 11:30~14:30(14:00 L.O.)
ディナー 17:00~21:00(20:00 L.O.)
特別期間のみ営業

TEL 0944-41-8529