

**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 2022. 9月1日(木)~11月30日(水)

ランチ・ディナー / 要予約 ※前日までにご予約ください

※2名様より承ります

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)

コース  
内容

- アミューズ ●甘エビのタルタル仕立て  
オードブル ●鴨と木の子のサラダ  
ポワソン ●サーモンのポワレレモンバターソース  
お口直し ●グラニテ  
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 ●デザート盛合わせ  
●コーヒー

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**

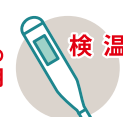
※ヒレまたはサーロインをお選びください

※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  
ランチ 土・日・祝日・特別期間のみ営業 11:30~14:30(14:00 L.O.)  
ディナー 17:00~21:00(20:30 L.O.)  
休 月曜日 ※営業時間はお問い合わせください  
※祝日の場合は火曜日定休

TEL 0944-41-8529