

# 프리픽스코스    プリフィクスコース

## 전채 オードブル

전식 (아래에서 하나 정해주세요)  
副菜 (下記から一つお選びください)

- 샐러드 (+0)  
サラダ
- 미니 활전복 (+1,000)  
姫アワビ
- 푸아그라 (+1,300)  
フォアグラ
- 【한정】 캐나다산 활바닷가재 1/2 (+1,500)  
【限定】カナダ産オマール海老 (1/2尾)

스테이크 (아래에서 고기의 종류와 무게를 정해주세요)  
ステーキ (下記より肉の種類とグラム数をお選び下さい)

## 구운야채 焼野菜

## 갈릭라이스 ガーリックライス

## 스페셜디저트 スペシャルデザート

## 커피 コーヒー

	(120g)	(170g)
• 우둔살 赤身	6,800엔	7,800엔
• 로스 ロース	6,800엔	7,800엔
• 엄선 우둔살 厳選赤身	8,000엔	9,200엔
• 상급 로스 上ロース	8,000엔	9,200엔
• 엄선 로스 厳選ロース	10,000엔	12,000엔
• 상급 안심 【한정】 上ヒレ	12,000엔	15,000엔
• 엄선 안심 【한정】 厳選ヒレ	17,000엔	22,000엔

알레르기가 있으신 분은 점원에게 알려주시기 바랍니다  
食物アレルギーがある方はスタッフにお伝えください

## 단품 アラカルト

	(100g)
• 우둔살 赤身	3,500엔
• 엄선 우둔살 厳選赤身	5,000엔
• 로스 로스	3,500엔
• 상급 로스 上ロス	5,000엔
• 엄선 로스 厳選ロス	7,000엔
• 안심【한정】 ヒレ	9,000엔
• 엄선 안심【한정】 厳選ヒレ	12,000엔
• 샤토브리앙【한정】 シャトーブリアン	18,000엔
<hr/>	
• 활전복(미니) 活姫アワビ	2,600엔
• 천연활전복 活天然アワビ	8,000엔
• 캐나다산 활바닷가재 カナダ産オマール海老	6,800엔
• 닭새우 伊勢海老	12,500엔
• 푸아그라 フォアグラ	2,600엔
• 소세지 ウインナー	700엔
• 삼겹살햄 ベリーロール	1,250엔
• 베이컨 ベーコン	(1/2) 1,200엔
	(1/1) 2,000엔
• 오늘의 추천 전채요리 本日のおすすめオードブル	1,200엔
• 샐러드 サラダ	850엔
• 스프 スープ	800엔
• 구운야채 焼野菜	700엔
• 왕표고버섯 大杉しいたけ	1,300엔
• 밥,일본풍 육수 ごはんセット	500엔
• 갈릭라이스 ガーリックライス	650엔
• 스페셜디저트 スペシャルデザート	1,200엔

알레르기가 있으신 분은 점원에게 알려주시기 바랍니다

食物アレルギーがある方はスタッフにお伝えください