

開胃菜

オードブル

廚師的推薦的一道菜

シェフおすすめの一皿

本日精選食材 海鮮鐵板燒

本日の厳選素材 海鮮の鉄板焼

本日最佳部位的宮崎牛排

本日最高部位のステーキ

烤蔬菜

焼野菜

炒飯

フライドライス

特別甜點

スペシャルデザート

咖啡

コーヒー

【牛排】

请选择您要的肉類和重量（下記より肉の種類とグラム数をお選び下さい）

限定		(100g)	(150g)	(200g)
• 最高等級A5夏多布里昂 最高ランクA5等級 シャトーブリアン	1人份 (份格)	27,800日元	33,800日元	39,800日元
• 最高等級A5牛外脊 最高ランクA5等級 サーロイン	1人份 (份格)	17,800日元	21,800日元	25,800日元

如有食物過敏等 請告知店員

食物アレルギーがある方はスタッフにお伝えください

高級套餐 プレミアムコース

開胃菜

オードブル

副菜 (請從下面選擇一個)

副菜 (下記から一つお選びください)

- 沙拉 (+0)
サラダ
- 扇貝 (+1,500)
帆立
- 奥馬爾蝦1/2 (+2,500)
オマール海老 (1/2尾)
- 鵝肝 (+1,800)
フォアグラ
- 蝦夷鮑魚 (+1,500)
蝦夷アワビ

牛排 (請選擇您要的肉類和重量)

ステーキ (下記より肉の種類とグラム数をお選び下さい)

烤蔬菜

焼野菜

炒飯

フライドライス

特別甜點

スペシャルデザート

咖啡

コーヒー

	(100g)	(150g)	(200g)
• 精選牛小里脊 厳選ヒレ	19,800日元	23,800日元	27,800日元
• 精選牛大里脊 厳選ロース	10,800日元	12,800日元	14,800日元
• 大里脊 ロース	8,800日元	10,300日元	11,800日元
• 精選牛瘦肉 厳選赤身	8,800日元	10,300日元	11,800日元
• 瘦肉 赤身	7,800日元	8,800日元	9,800日元

如有食物過敏等 請告知店員

食物アレルギーがある方はスタッフにお伝えください

點菜 アラカルト

(100g)

- 夏多布里昂 シャトーブリアン 20,000 日元
- 精選牛小里脊 巖選ヒレ 16,000 日元
- 精選牛大里脊 巖選ロース 7,000 日元
- 大里脊 ロース 5,000 日元
- 精選牛瘦肉 巖選赤身 5,000 日元
- 瘦肉 赤身 4,000 日元

-
- 【限定】伊勢龍蝦 伊勢海老 14,800 日元
 - 【限定】奧馬爾蝦 オマール海老 9,800 日元
 - 【限定】國產黑鮑魚 國產黒アワビ 14,800 日元
 - 蝦夷鮑魚 蝦夷アワビ 2,800 日元
 - 扇貝 帆立 2,800 日元

-
- 開胃菜 オードブル 1,200 日元
 - 沙拉 サラダ 1,000 日元
 - 鵝肝 フォアグラ 2,800 日元
 - 烤蔬菜 焼野菜 800 日元
 - 炒飯 フライドライス 1,000 日元
 - 特別甜點 スペシャルデザート 1,000 日元

如有食物過敏等 請告知店員

食物アレルギーがある方はスタッフにお伝えください