

頂級套餐 極コース

※最少2份 (2名様より)

開胃菜

前菜

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)	29,800日元	35,800日元	41,800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)	19,800日元	23,800日元	27,800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

前菜

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

• 鵝肝 (+2,200)

フォアグラ

• 扇貝 (+1,800)

帆立

• 蝦夷鮑魚 (+1,800)

蝦夷アワビ

• 奧馬爾蝦1/2 (+2,900)

オマール海老 (1/2尾)

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	20,800日元	24,800日元	28,800日元
• 大里脊 ロース	11,800日元	13,800日元	15,800日元
• 瘦肉 赤身	9,800日元	11,300日元	12,800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