## 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】

請选择您需要的肉類和重量　（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<br>最高ランクA5等級 シャトーブリアン | 1人份<br>（份格） | 29,800日元 | 35,800日元 | 41,800日元 |
| • 最高等級A5牛外脊<br>最高ランクA5等級 サーロイン | 1人份<br>（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

# 高级套餐

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
- 鹅肝　（+2, 200）
  フォアグラ
- 扇贝柱　（+2, 000）
  帆立
- 虾夷鲍鱼　（+1, 800）
  蝦夷アワビ
- 奥马爾蝦1/2　（＋3, 750）
  オマール海老（1/2尾）

## 牛排（請选择您要的肉類和重量）
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) |
|---|---|---|---|
| • 菲力<br>ヒレ | 20, 800日元 | 24, 800日元 | 28, 800日元 |
| • 菲力牛排<br>ヒレテイト | 14, 800日元 | 17, 800日元 | 20, 800日元 |
| • 里脊肉<br>ロース | 11, 800日元 | 13, 800日元 | 15, 800日元 |
| • 瘦肉<br>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