

전체요리

オードブル

요리사 추천 일품요리

シェフおすすめの一皿

오늘의 엄선 재료 해산 철판 구이

本日の厳選素材 海鮮の鉄板焼

오늘의 최고부위 스테이크

本日最高部位のステーキ

야채구이

焼野菜

볶음밥

フライドライス

스페셜디저트

スペシャルデザート

커피

コーヒー

【스테이크】

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

한정	(100g)	(150g)	(200g)
• 최고급 A5등급의 샤토브리앙 最高ランクA5等級 シャトーブリアン	27,800엔	33,800엔	39,800엔
• 최고급 A5등급의 설로인 最高ランクA5等級 サーロイン	17,800엔	21,800엔	25,800엔

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

프리미엄 코스 プレミアムコース

전체요리

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
- 푸아그라 (+1,800)
フォアグラ
- 가리비 (+1,500)
帆立
- 에조 전복 (+1,500)
蝦夷アワビ
- 활바닷가재 1/2 (+2,500)
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)

야채구이

焼野菜

볶음밥

フライドライス

스페셜디저트

スペシャルデザート

커피

コーヒー

	(100g)	(150g)	(200g)
• 엄선 안심 厳選ヒレ	19,800엔	23,800엔	27,800엔
• 엄선 등심 厳選ロース	10,800엔	12,800엔	14,800엔
• 등심 ロース	8,800엔	10,300엔	11,800엔
• 엄선 살코기 厳選赤身	8,800엔	10,300엔	11,800엔
• 살코기 赤身	7,800엔	8,800엔	9,800엔

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 아라카ルト

(100g)

- 샤토브리앙 シャトーブリアン 20,000엔
- 엄선 안심 厳選ヒレ 16,000엔
- 엄선 등심 厳選ロース 7,000엔
- 등심 로ース 5,000엔
- 엄선 살코기 厳選赤身 5,000엔
- 살코기 赤身 4,000엔

-
- 【한정】 닭새우 伊勢海老 14,800엔
 - 【한정】 바닷가재 オマール海老 9,800엔
 - 【한정】 일본산 흑전복 国産黒アワビ 14,800엔
 - 에조 전복 蝦夷アワビ 2,800엔
 - 가리비 帆立 2,800엔

-
- 전채요리 オードブル 1,200엔
 - 샐러드 サラダ 1,000엔
 - 푸아그라 フォアグラ 2,800엔
 - 야채구이 焼野菜 800엔
 - 볶음밥 フライドライス 1,000엔
 - 스페셜디저트 スペシャルデザート 1,000엔

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