

키와미 코스 極コース

※최소 2 인 (2名様より)

전채요리

前菜

요리사 추천 일품요리

シェフおすすめの一品

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	29,800엔	35,800엔	41,800엔
• 최고급 A5등급의 설로인 最高ランクA5等級 サーロイン	19,800엔	23,800엔	27,800엔

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

전채요리

前菜

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 (+2,200)
フォアグラ

• 가리비 (+2,000)
帆立

• 에조 전복 (+1,800)
蝦夷アワビ

• 활바닷가재 1/2 (+3,750)
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)
• 필레 ヒレ	20,800엔	24,800엔	28,800엔
• 필레 미뇽 ヒレデイト	14,800엔	17,800엔	20,800엔
• 등심 ロース	11,800엔	13,800엔	15,800엔
• 살코기 赤身	9,800엔	11,300엔	12,800엔

알레르기 가 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