

召し上がれ日本の恵み 国産素材

国産> 黒毛和牛・紅ずわい蟹

国産 紅ずわい蟹
たらば蟹 ※国産ではありません

国産 九条ネギ

黒毛和牛

60 グラム
※焼成前のグラム数です。



Japanese style crab pilaf & Japanese Black beef steak with yuzu-ponzu citrus sauce

蟹の和風ピラフ & 黒毛和牛ステーキ

～ゆずぽん酢ソース～
サラダ・味噌汁・漬物付

3,480円 (税込 3,828円)



国産> 牡蠣・帆立・紅ずわい蟹

国産 紅ずわい蟹
たらば蟹 ※国産ではありません

国産 九条ネギ

播磨灘産 牡蠣

北海道産 帆立



Japanese style crab pilaf & sizzling grilled oysters, scallop and shrimp with warm vegetable

蟹の和風ピラフ & 季節のあつあつ紙鍋グリル

～牡蠣・帆立・海老～
サラダ・味噌汁・漬物付

3,180円 (税込 3,498円)



ドリンクセット

プラス 400円 (税込 440円)

冬のおすすめ SPECIAL SET

オニオングラタンスープ、選べるプチデザート、ドリンクまで付いたセット

〈組み合わせ例〉

150g Black Angus sirloin steak
& grilled homard lobster

150gアングス
サーロインステーキ
& オマール海老のグリル
スペシャルセット ライス付

4,590円 (税込5,049円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

ライス (パンに替えられます)

選べるプチデザート

ドリンク



Steak from the US
★ 150 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

ドミグラスバターソース

150gアングスサーロインステーキ&オマール海老のグリル 単品 3,430円 (税込3,773円)

3種のソースより
お選びください

Demiglace butter sauce

コクのある

ドミグラス バターソース

Garlic cream sauce

ガーリック香る

ガーリック クリームソース

Grated daikon radish
with yuzu-ponzu citrus sauce

さっぱりと

おろしゆずぼん酢ソース

〈組み合わせ例〉

Seafood doria with shrimp and scallop

海老と帆立の
シーフードドリア
スペシャルセット

2,510円 (税込2,761円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

選べるプチデザート

ドリンク



北海道産
帆立

海老と帆立のシーフードドリア 単品 1,450円 (税込1,595円)

選べる
プチデザート

プラス価格で季節のプチデザートに
替えられます。



選べるアイス



バニラ
プルボン



ベルギー
チョコレート



カシス
クリーム

塩
キャラメル

ほろにが
カフェゼリー



ちいさな
スイートポテト

