

Summer menu 夏のおすすめ

国産 黒毛和牛・黒豚

250g グランスター 黒×黒ハンバーグ



〈組み合わせ例〉

Black × Black hamburger steak
250g グランスター
黒 × 黒ハンバーグ

1,630円 (税込 1,793円)

+

スペシャルセット ライス付

1,160円 (税込 1,276円)

平日ランチタイム 1,100円 (税込 1,210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

250gの醍醐味



選べる
プチ
デザート

やけど
注意

やけど
注意

Brown butter sauce
with fried egg

コクのある
ブラウンバターソース
目玉焼き付ハンバーグ

250g

※焼成前のグラム数です。

2種のハンバーグよりお選びください

250g グランスター 黒 × 黒ハンバーグ 単品 1,630円 (税込 1,793円)

〈組み合わせ例〉

Black Angus sirloin steak & deep fried
prawn and crab cream croquette
150g アンガスサーロインステーキ
& 天然海老フライと
紅ずわい蟹のクリームコロッケ

3,130円 (税込 3,443円)

+

スペシャルセット ライス付

1,160円 (税込 1,276円)

平日ランチタイム 1,100円 (税込 1,210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

小さめのステーキ&洋食



選べる
プチ
デザート

やけど
注意

やけど
注意

American
Beef
For You

BLACK
ANGUS
BEEF

Steak from the US
★ 150 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

ソースをお選びいただけます

150g アンガスサーロインステーキ&天然海老フライと紅ずわい蟹のクリームコロッケ 単品 3,130円 (税込 3,443円)

お好みで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

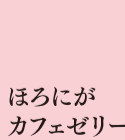
Grated daikon radish
with yuzu-ponzu citrus sauce

さっぱりと

おろしゆずぼん酢ソース

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。



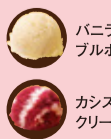
ほろにが
カフェゼリー



ちいさな
スイートポテト



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



※写真は2本です。

Grilled homard lobsters
オマール海老のグリル

2本 1,580円 (税込 1,738円)

1本 800円 (税込 880円)



フレッシュ アンジュエール ブリュット

清々しい酸味と柑橘系の爽やかな
味わいのスパークリングワイン

ハーフボトル(375ml)

※グラス約3杯分

1,080円 (税込 1,188円)

