

国産牛ステーキ

Gathering Platter

ステーキにシュリンプとチキン、ケールサラダが一度に楽しめる おすすめの一皿です。



自家製パン付

ケールサラダ

トマトソース

ガーリックとバジル
風味のソース

ドミグラスバターソース

ステーキの旨みが引き立つ
コクのあるソース

スパイシーシュリンプ

国産牛
サーロインステーキ
100g

ケイジャングリルチキン

Grilled prawns, domestic beef sirloin steak and cajun chicken(with homemade bread)

**国産牛
ギャザリング・プラッター 自家製パン付**

2,930円+税 990kcal 塩分3.9g

単品(自家製パンが付かない場合) 2,830円+税

※カロリー及び塩分は、自家製パンを含みません。(プレーン1コ当たり)70kcal 塩分0.4g

国産牛にガーリックバター、だし醤油の風味が効いたピラフ。

Domestic beef sirloin steak on pilaf with garlic flavor

**国産牛サーロインステーキピラフ
～ガーリック風味～** ドミグラスバターソース

1,780円+税 1014kcal 塩分4.6g

国産牛
サーロインステーキ
100g

おすすめ

ケールサラダセット

プラス 740円+税
平日ランチタイム 680円+税

- ケールサラダ
- ドリンクバー



やけど
注意



国産牛
サーロインステーキ
220g

ソースをお選びいただけます

やけど
注意

高温で旨みを逃さず
香り高く焼き上げます。

Domestic beef sirloin steak & steamed kale salad

**国産牛サーロインステーキ
～温ケール&ブロッコリー添え～**

2,880円+税 785kcal 塩分2.4g

ステーキが引き立つ自慢のソースで。

Demiglace butter sauce

コクのある

ドミグラス バターソース

(ソースのみ)
[220g] 77kcal 塩分0.7g

Garlic cream sauce

ガーリック香る

ガーリック クリームソース

(ソースのみ)
[220g] 60kcal 塩分1.0g

Grated daikon radish
with yuzu-ponzu citrus sauce

さっぱりと

おろしゆずぽん酢ソース

(ソースのみ)
[220g] 24kcal 塩分1.6g

Soy sauce and parsley garlic butter

味わいひきたつ

だし醤油とパセリガーリックバター

(ソースのみ)
[220g] 49kcal 塩分2.1g

おいしいケールサラダができました。

ケール、レッドキャベツ、チキンなどを
ドレッシングで混ぜ合わせ、
ピーナッツをトッピング。



ピーナッツオイルに米酢やはちみつを加え、
ごま油、醤油でさらに風味をUP。
ケールと相性抜群のドレッシングです。
※はちみつは1歳を過ぎてからお召し上がりください。
(乳児はご遠慮ください)



ピーナッツオイル
ドレッシング

Kale salad
ケールサラダ ～ピーナッツオイル
ドレッシング～

630円+税 224kcal 塩分0.7g
※ドレッシングにはちみつを使用しています。

お食事セット

300円+税以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

ケールサラダセット 自家製パン付

- ケールサラダ
- 自家製パン(又はライス)
- ドリンクバー

プラス 840円+税
平日ランチタイム 780円+税



