

## 黒毛和牛焼材(100g)

フィレミニオン シャトーブリアンの隣のとても柔らかい部位	¥4,180
フィレテート 脂身が少なく肉々しい部位	¥3,850
フィレカルビ 1頭から200gしかとれない超希少部位	¥3,300
フィレミミ フィレ肉のサイドに位置する旨味のある希少部位	¥2,200
カイノミ フィレの柔らかさと赤身の旨味を持ち合わせた部位	¥3,080
ネクタイ もも肉の中でも特に柔らかく、旨味のある希少部位	¥1,980
ゲタカルビ 旨味が詰まったコク深く美味しい希少部位	¥1,650
サガリ ハラミと同じ横隔膜の一部、ハラミより低カロリー	¥2,750
タンゲタ 程よい弾力があり、噛みしめる度に旨味が強くなる	¥1,650

ハラミ 横隔膜、ローカロリーでヘルシー	(上) ¥2,200 (特) ¥2,750
タン タン元は脂肪がのった柔らかい部位	(上) ¥2,200 (特) ¥2,750
ロース サーロイン、リブロース、肩ロースからなる部位	(並) ¥1,650 (上) ¥2,200 (特) ¥2,750
イチボ 赤身と脂のバランス良いもも肉	(並) ¥1,650 (上) ¥2,200
ランプヘレ ももの中で特に柔らかい部位	(並) ¥1,650 (上) ¥2,200
ランプシン 赤身の旨味が味わえる部位	(並) ¥1,430 (上) ¥1,980

## 焼材

本日の黒毛和牛3種盛(120g)	(並) ¥2,200 (上) ¥3,300
和牛すき焼き風(120g)	(並) ¥2,200 (上) ¥3,300
味付ショウチョウ	¥1,320
国産鶏もも	¥880
国産豚ロースト	¥1,100
5種ソーセージ	¥1,320

## その他

パンセット追加	¥385
ライス	(大) ¥385 (中) ¥275 (小) ¥165

※すべてのコースは2名様からのご予約をお願い致します。  
 ※料金は1名様料金となります。  
 ※表示料金は税込表記となっております。  
 ※写真はイメージです。

## その他

シェフ気まぐれサラダ	¥1,980	(ハーフ) ¥990
シーザーサラダ	¥1,320	(ハーフ) ¥990
骨付き仔羊のロースト		¥3,300
骨付き合鴨もも肉のコンフィ		¥1,650
フォアグラソテー		¥2,200
前菜盛り合わせ	¥1,980	
ピクルス盛り合わせ	¥660	
キッシュ	¥550	
グラッシュ	¥693	
本日のスープ	¥550	



オマール海老

クッパ		¥1,100
本日のパスタ		¥1,650
肉寿司2貫		¥880
牛タンしゃぶしゃぶ(120g)	(上) ¥3,850	(並) ¥2,750
黒毛和牛ももステーキ(100g)	¥2,200	
黒毛和牛フィレステーキ(100g)	¥4,400	
黒毛和牛シャトーブリアンステーキ(100g)	¥6,600	
【要予約】神戸ビーフロースステーキ(100g)	¥8,800	



黒毛和牛シャトーブリアンステーキ(100g)

本日の海鮮料理	¥2,200
オマール海老料理(テール)	¥2,200
有頭海老料理(2尾)	¥1,650
北海ホタテ料理(2個)	¥990
小 アワビ料理(1個)	¥1,540

デザート 詳細はお尋ねください

※すべてのコースは2名様からのご予約をお願い致します。  
 ※料金は1名様料金となります。  
 ※表示料金は税込表記となっております。  
 ※写真はイメージです。