

Special Dinner

<各コースには、デザート・コーヒー or 紅茶 or 静岡茶がついております>

●Vコース ¥11,025 (本:¥10,500)

小さなオードブル

(季節野菜ムス・シャモコンソメジュレ・牛ロース巻唐辛子のグリル)
活平目の昆布じめ・赤イカ・鮪 or 鰹のサシミなどと
香野菜・オレンジの盛合わせ(赤ワインビネガードレッシング)
フォアグラのソテー・トマトのソテーと季節の野菜添え
(赤ワインソース)

活きオマールの鉄板焼き

(ソース, アメリケヌ or オランダーズ)

オマールとワタリガニのビスク

黒毛和種牛サーロイン(90g)のステーキ

または

黒毛和種牛ヒレ(80g)のステーキ

焼き野菜(白菜・かぼちゃ・長芋・パプリカ・蓮根など)

パンまたはライス



●Eコース ¥16,800 (本:¥16,000)

小さなオードブル

(季節野菜ムス・シャモコンソメジュレ・牛ロース巻唐辛子のグリル)
活平目の昆布じめ・赤イカ・鮪 or 鰹のサシミなどと
香野菜・オレンジの盛合わせ(赤ワインビネガードレッシング)
三陸産活きアワビの鉄板焼き

活きオマールの鉄板焼き

(ソース, アメリケヌ or オランダーズ)

黒毛和種牛サーロイン(90g)のステーキ

または

黒毛和種牛ヒレ(80g)のステーキ

焼き野菜(白菜・かぼちゃ・長芋・パプリカ・蓮根など)

パンまたはライス



●Sコース ¥12,600 (本:¥12,000)

小さなオードブル

(季節野菜ムス・シャモコンソメジュレ・牛ロース巻唐辛子のグリル)
活平目の昆布じめ・赤イカ・鮪 or 鰹のサシミなどと
香野菜・オレンジの盛合わせ(赤ワインビネガードレッシング)
三陸産活きアワビの鉄板焼き

オマールとワタリガニのビスク

黒毛和種牛サーロイン(90g)のステーキ

または

黒毛和種牛ヒレ(80g)のステーキ

焼き野菜(白菜・かぼちゃ・長芋・パプリカ・蓮根など)

パンまたはライス



●お子様メニュー ¥2,100 (本:¥2,000)

～小学生低学年むきのコースです～

あったかなコーンスープ

ホタテ貝のカレーグラタン

プリプリエビとポテトフライ

やわらかいサイコロステーキと焼き野菜

パンまたはライス

アイスクリーム

オレンジジュース



お料理の写真はイメージ写真です