

OTANOSHIMI COURSE

お楽しみコース

お料理の出来上がるプロセスを目の前でお楽しみいただけるコースです。

くまもと「あか牛ステーキ」^{うし}

ご好評につき【くまもと あか牛(うし)】が、鉄板焼きコースのメインに再登場！

「赤身が美味しい牛」として知られる熊本ブランド牛・くまもとあか牛。全国で飼養される肉用牛の0.9%しかいない

希少な品種、褐毛和種です。(熊本県産牛肉消費拡大推進協議会様ホームページより)

ルモンドに届いたあか牛は、その中でも特にサシがしっかり入った希少なサーロインと、赤身の味わいと柔らかさを堪能できるヒレ。

赤身の旨味に加え、黒毛和牛に負けない豊かな脂の甘み、そしてあか牛ならではの軽やかな後味。

- ✓ 赤身と霜降りの“贅沢なバランス”
- ✓ 噛むほどに香り、すっと消える脂のキレ
- ✓ 鉄板で引き出す香ばしさとジューシーさ

“赤身牛”のイメージを覆す、特別なあか牛をご用意できました。

数に限りがございます。無くなり次第終了とさせていただきます。お早目にご予約ください。

〈数量限定・要予約(3日前まで)〉

あか牛ステーキと野菜コース^{うし}

アミューズ (魚介が苦手なお客様はお知らせください)

各種 あか牛ステーキ (100g) ※

焼き野菜 (人参グラッセ、じゃがいも、淡路島産玉ネギなど)

サラダ

オマールエビとワタリガニのビスク

パン

季節のデザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶



～※各種 あか牛ステーキ(100g)～^{うし}

あか牛サーロインステーキ ¥12,000 (税込)



※ステーキの量はお好みにより追加できます。

[50g 単位でステーキ追加できます。]

あか牛サーロイン(50g)¥6,000 (税込)

ヒレステーキは、残りわずかとなりました。
無くなり次第、終了とさせていただきます。

あか牛ヒレステーキ ¥16,000 (税込)



※ステーキの量はお好みにより追加できます。

[50g 単位でステーキ追加できます。]

あか牛ヒレ(50g)¥8,000 (税込)



あか牛とは…^{うし}

熊本・阿蘇の自然が育んだ褐毛和種。

ヘルシーな赤身に豊かな旨味をたたえ、ほどよいサシの甘みも楽しめる、注目の和牛です。

こちらのコースは、特別にご用意するためご予約をキャンセル・変更(人数の減少やコースの取りやめなど)する場合は、キャンセル料100%発生いたします。

ご了承ください。(3日前までのキャンセル・変更(人数の減少やコースの取りやめ)は、キャンセル料は発生いたしません。)

コース料理は調理の都合上、お二人様から承りたく存じます。お料理の撮影の際は、お声をおかけください。写真はイメージです。

食材等によるアレルギー等がございましたら、予めスタッフまでお申し付けください。

OTANOSHIMI COURSE

お楽しみコース

お料理の出来上がるプロセスを目の前でお楽しみいただけるコースです。

ステーキと野菜コース

アミューズ (魚介が苦手なお客様はお知らせください)
各種ステーキ (100g) ※
焼き野菜 (人参グラッセ、じゃがいも、淡路島産玉ネギなど)
サラダ
オマールエビとワタリガニのビスク
パン
季節のデザート
コーヒー or 紅茶 or 静岡茶



～※各種ステーキ(100g)～

黒毛和種牛サーロイン ¥11,000 (税込)



※ステーキの量はお好みにより追加できます。

[50g 単位でステーキ追加できます。]

黒毛和種牛サーロイン(50g) ¥5,500 (税込)

黒毛和種牛ヒレ ¥15,000 (税込)



※ステーキの量はお好みにより追加できます。

[50g 単位でステーキ追加できます。]

黒毛和種牛ヒレ(50g) ¥7,500 (税込)

国産牛サーロイン ¥9,000 (税込)



※ステーキの量はお好みにより追加できます。

[50g 単位でステーキ追加できます。]

国産牛サーロイン(50g) ¥4,500 (税込)

ブルターニュコース

¥13,000 (税込) ※お二人様より承ります



アミューズ

活きオマールエビの鉄板焼き、ソースアメリカーナ

オマールエビとワタリガニのビスク

黒毛和種牛サーロインステーキ (100g)

焼き野菜 (じゃがいも、人参グラッセ)

パン

季節のデザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶

ルモンドスプラッシュコース

¥14,500 (税込) ※お二人様より承ります



アミューズ

魚介のカルパッチョ

活きオマールエビの鉄板焼き、ソースアメリカーナ

オマールエビとワタリガニのビスク

黒毛和種牛サーロインステーキ (100g)

焼き野菜 (じゃがいも、人参グラッセ)

パン

季節のデザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶

コース料理は調理の都合上、お二人様から承りたく存じます。お料理の撮影の際は、お声をおかけください。お料理の写真はイメージです。食材等によるアレルギー等がございましたら、予めスタッフまでお申し付けください。

OTANOSHIMI COURSE

お楽しみコース

お料理の出来上がるプロセスを目の前でお楽しみいただけるコースです。

ステーキとフォアグラのコース

¥ 12,000 (税込)



アミューズ

ハンガリー産フォアグラのソテー (赤ワインソース)

オマールエビとワタリガニのビスク

国産牛サーロインステーキ (100g)

焼き野菜 (じゃがいも、人参グラッセ)

パン

季節のデザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶

※お肉はプラス¥1,650 (税込) で黒毛和牛サーロインに変更できます。

ステーキと海の幸コース

¥ 11,000 (税込)



魚介のカルパッチョ

シュリンプとホタテ貝の鉄板焼き、2種のソース

(アメリカヌソース・ガーリックバターソース)

オマールエビとワタリガニのビスク

国産牛サーロインステーキ (100g)

焼き野菜 (じゃがいも、人参グラッセ)

パン

季節のデザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶

※お肉はプラス¥1,650 (税込) で黒毛和牛サーロインに変更できます。

ようこそ静岡 お茶コース

¥ 11,000 (税込) ※要予約・お二人様より承ります



ウエルカムドリンク (静岡茶 or 静岡茶ビール)

お茶のアミューズ

魚介のオードブル

ブイヤベース

静岡県産和牛ステーキ (100g)

焼き野菜 (じゃがいも、人参グラッセ)

パン

お茶のデザート

静岡和紅茶 or コーヒー

こちらのコースは、「しずおか女子きらっ☆ブランド」認定商品です。

フラワースペシャルコース

¥ 11,500 (税込) ※要予約



オードブル

殻付きホタテ貝の鉄板焼き、エスカルゴバターソース

オマールエビとワタリガニのビスク

黒毛和種牛サーロインステーキ (100g)

焼き野菜 (じゃがいも、人参グラッセ)

パン

スペシャルデザート (チョコレートメッセージのリクエストを承ります)

スペシャルブーケ (2名様でお一つ)

コーヒー or 紅茶

※ブーケの準備の為、2日前の12時までにご予約ください。記念写真のサービスも承ります。

コース料理は調理の都合上、お二人様から承りたく存じます。お料理の撮影の際は、お声をおかけください。お料理の写真はイメージです。食材等によるアレルギー等がございましたら、予めスタッフまでお申し付けください。