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、ソースアメリケーヌ
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、ソースアメリケーヌ
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

￥10,000（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
（アメリケーヌソース・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

￥10,000（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）

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。