

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

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¥1,100 (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¥1,100 (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。