

SPECIAL LUNCH COURSE



※料理内容は一例です。

薪焼き国産フィレステーキを堪能 お昼のスペシャル宴会プラン

[フリードリンク付き] [8名様以上]

Lunch special banquet plan / Free drink included / 8 or more people

¥8,500 / (税・サ込み)
per person

季節のオードブル盛り合わせ
Assorted seasonal hors d'oeuvres

本日のスープ
Today's soup

白身魚のポアレ 赤海老のソテー 白ワインソース
Poiret white fish with sautéed red shrimp in white wine sauce

薪焼き牛フィレステーキ 100g 赤ワインソース
Wood-grilled beef fillet steak 100g red wine sauce

デザート盛り合わせ
Assorted desserts

パン・コーヒー・紅茶
Bread, coffee or tea

LUNCH COURSE



薪焼き牛ロースステーキを愉しむ お昼の宴会プラン

[フリードリンク付き] [8名様以上]

Lunch banquet plan / Free drink included / 8 or more people

¥7,000 / (税・サ込み)
per person

季節のオードブル盛り合わせ
Assorted seasonal hors d'oeuvres

本日のスープ
Today's soup

白身魚のポアレ 赤海老のソテー
白ワインソース

Poiret white fish with sautéed red shrimp in white wine sauce

薪焼き牛ロースステーキ
赤ワインソース

Wood-roasted beef loin steak with red wine sauce

デザート盛り合わせ
Assorted desserts

パン・コーヒー・紅茶
Bread, coffee or tea

SPECIAL COURSE

料理長厳選 国産牛ヒレの薪焼き
ステーキ極上プラン

[フリードリンク付き] [8名様以上]
Best Steak Plan / Free drink included / 8 or more people

¥15,000 / (税・サ込み)
per person



季節の口取り三種盛り
Assortment of three seasonal appetizers

本日のスープ
Today's soup

国産牛フィレの薪焼き
ステーキ 150g

Wood-grilled domestic beef fillet steak 150g
ガーリックライス
Garlic Rice

若松野菜のグリル
Grilled Wakamatsu vegetables

コーヒー・紅茶
coffee or tea

海の幸のグリル
Grilled seafood



お肉は国産フィレとなります。彩り野菜と海の幸に飽などを添えましたグリルでございます。

T-BONE STEAK COURSE



Tボーンステーキを味わい尽くす
彩り野菜と海の幸&Tボーンステーキコース

4名様一枚 1 steak for 4 people

[フリードリンク付き] [8名様以上]

Colorful vegetables and seafood&T-bone steak course
/ Free drink included / 8 or more people

¥13,000 / (税・サ込み)
per person

季節の口取り三種盛り
Assortment of three seasonal appetizers

本日のスープ
Today's soup

若松野菜のグリル
Grilled Wakamatsu vegetables

海の幸のグリル
Grilled seafood

Tボーンステーキ
T-bone steak

ガーリックライス
Garlic Rice

コーヒー・紅茶
Coffee or tea



お野菜を豊富に添えましたコースでございます。

T-BONE STEAK COURSE

Tボーンステーキをライトに楽しむ

Tボーンステーキコース / 4名様一枚
1 steak for 4 people

[フリードリンク付き] [8名様以上]

T-bone steak course / Free drink included / 8 or more people

¥12,000 / (税・サ込み)
per person



季節の口取り三種盛り
Assortment of three seasonal appetizers

スティックサラダ &
ブレッド
Stick salad and bread

マッシュルームソース
Mushroom sauce

季節のポタージュ
Seasonal Potage

海の幸のサラダ仕立て
Seafood salad

Tボーンステーキ
4名様一枚

T-bone steak for 4 people

ガーリックライス
Garlic Rice

デザート盛り合わせ
Assorted desserts

コーヒー・紅茶
Coffee or tea



Tボーンお肉はお一人様、概ね230g程度となります。

AFTER PARTY COURSE



薪焼き牛ロースステーキと酒肴で楽しむ

二次会プラン / 20:30より受付
Reception from 20:30

[フリードリンク付き] [10名様以上]

Afterparty plan / Free drink included / 10 or more people

¥8,800 / (税・サ込み)
per person

チョコレート
Chocolate

彩り野菜のサラダ
Colorful Vegetable Salad

フライドポテト
French fries

テリーヌ ガランティーン など
Terrine Galantine, etc.

マルゲリータピザ
Margherita Pizza

季節野菜のペペロンチーノ
Peperoncino with Seasonal Vegetables

季節のポタージュ
Seasonal Potage

薪焼き一口ステーキ
Wood-roasted bite-sized steak

デザート盛り合わせ
Assorted desserts

※メニューは一例です。

FREE DRINKS

¥3,500 / (税・サ込み)
per person

生ビール(プレミアムモルツ)
Draft beer (Thr PREMIUM MALTS)

芋麦(お湯割り 水割り ロック)
Imomugi (Hot water, Water, Rocks)

ハウスワイン(赤白)
House wine (red/white)

ジンジャーエール
Ginger ale

ジムビーム(ハイボール 水割り ロック)
Jim Beam (Highball, Water, Rocks)

梅酒(お湯割り 水割り ロック)
Plum wine (Hot water, Water, Rocks)

ウーロン茶・コーラ
Oolong tea / cola

オレンジ・カルピス
Orange Calpis

表示金額は消費税込の金額です。 Prices shown include sales tax.

メニューは一例です。 The menu is an example