

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

お昼のスペシャルフィレコース

[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

お昼のロースステーキコース

[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

T-BONE STEAK A COURSE

薪焼きTボーンステーキを堪能

Tボーンステーキ A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 A 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。

T-BONE STEAK B COURSE

薪焼きTボーンステーキと彩り野菜&海の幸

Tボーンステーキ B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 B 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。

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

SPECIAL COURSE

料理長厳選 国産牛ヒレの薪焼き
フィレ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

若松野菜のグリル
 Grilled Wakamatsu vegetables

海の幸のグリル
 Grilled seafood

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

コーヒー・紅茶
 coffee or tea



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

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

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

季節のポタージュ
 Seasonal Potage

彩り野菜のサラダ
 Colorful Vegetable Salad

マルゲリータピザ
 Margherita Pizza

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

フライドポテト
 French fries

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

デザート盛り合わせ
 Assorted desserts

※メニューは一例です。

FREE DRINK MENU

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