

期間：2022年6月1日～

【鉄板焼コース】

サラダ

デルモンテぜいたくトマトとグレープフルーツ

鉄板焼/醤油もろみ網焼き

黒毛和牛フィレステーキ80g ¥7,500

黒毛和牛サーロインステーキ100g ¥7,000

AUS産フィレステーキ80g ¥5,000

お肉の欄に記載の価格がコース料金です。

お食事

赤だし味噌汁、漬物、ご飯

デザート

豆乳アイス、抹茶アイス、小倉餡盛り合わせ。
万上シロップ風味。

コーヒーまたは紅茶

価格は税込み。サービス料なし。
仕入れ等の都合によりコース内容が変更となる場合がございます。

平日ランチコース

【アラカルト】

青森県産ニンニクチップ小皿 ¥500

鉄板焼

フォアグラの鉄板焼 ¥3,300

醤油もろみ網焼き

US産プライムリブもろみ網焼き100g ¥2,200

シーフード

フカヒレ煮の鉄板焼 ¥2,200

殻付き帆立鉄板焼 ¥1,650

活き鮑鉄板焼 ¥3,300(要予約)

車海老鉄板焼 ¥2,000(2尾)

お肉の追加

黒毛和牛フィレステーキ80g ¥6,600

黒毛和牛サーロインステーキ100g ¥5,500

AUS産フィレステーキ80g ¥3,300

デザート

アイスクリームの鉄板焼 ¥790(追加料金)

※メッセージプレートを無料でご用意いたします。(要事前予約)

ワンドリンクサービス

[マンズワイン]

ハウスワイン(たっぷり200ml)

赤または白どちらかお選びください。

[デルモンテ]

アップルジュース

マンダリンオレンジジュース

その他のお飲み物は、別料金となります。

【アルコールドリンク】

シャンパーニュ

ゴッセ・エクストラ・ブリュット

¥2,400/glass

ハウスワイン

¥500/200ml (お替り)

国産ビール・小瓶

¥750/bottle

【ソフトドリンク】

[デルモンテ]

クランベリードリンク

¥880/glass

ジンジャエール

¥550/glass

ノンアルコールビール・小瓶

¥600/bottle

