

和牛コース

【前菜】

サーモンと烏賊のマリネ
師走の前菜盛り合わせ

【温前菜】

牛肉しぐれ煮の道明寺包み
鱈鱈ソース

【お肉料理】

厳選黒毛和牛フィレ肉 (110g)

又は

サーロイン (110g) 鉄板焼き

もろみの雫とわさび

焼き野菜

【お食事】

御飯 お味噌汁 香の物

又は

玉子入りガーリックライス+700円 (税込)

又は

健康卵のふわふわオムライス+900円 (税込)

【デザート】

季節のデザート

珈琲

13,000円(税込)

味覚コース

【前菜】

サーモンと烏賊のマリネ
師走の前菜盛り合わせ

【温前菜】

牛肉しぐれ煮の道明寺包み
鱻鱈ソース

【お魚料理】

オマール海老と季節のお魚
ニューバーグソース

【お肉料理】

厳選黒毛和牛フィレ肉 (90g)
又は
サーロイン (100g) の鉄板焼き
もろみの雫とわさび

【お食事】

御飯 お味噌汁 香の物
又は
玉子入りガーリックライス+700円 (税込)
又は
健康卵のふわふわオムライス+900円 (税込)

【デザート】

季節のデザート

珈琲

16,000円(税込)

活オマール海老コース

【前菜】

サーモンと烏賊のマリネ
師走の前菜盛り合わせ

【温前菜】

牛肉しぐれ煮の道明寺包み
鱈鱈ソース

【お魚料理】

活オマール海老と季節のお魚
三種のソース

【お肉料理】

厳選黒毛和牛フィレ肉 (90g)
又は
サーロイン (100g) の鉄板焼き
もろみの雫とわさび

【お食事】

御飯 お味噌汁 香の物
又は
玉子入りガーリックライス+700円 (税込)
又は
健康卵のふわふわオムライス+900円 (税込)

【デザート】

季節のデザート

珈琲

20,000円(税込)

活黒鮑と和牛コース

【前菜】

サーモンと烏賊のマリネ
師走の前菜盛り合わせ

【温前菜】

牛肉しぐれ煮の道明寺包み
鱈鱈ソース

【お魚料理】

活黒鮑の蒸し焼き
岩海苔と山葵のソース

【お肉料理】

厳選黒毛和牛フィレ肉 (90g)
又は
サーロイン (100g) の鉄板焼き
もろみの雫とわさび

【お食事】

御飯 お味噌汁 香の物
又は
玉子入りガーリックライス+700円 (税込)
又は
健康卵のふわふわオムライス+900円 (税込)

【デザート】

季節のデザート

珈琲

28,000円(税込)