



和牛コース

Japaneseblack Beef Course

季節の一品

Seasonal Plate

本日の前菜

Today's Appetizer

とやま和牛サーロインステーキ 120 g

Toyama Beef Sirloin Steak (120g)

又は

黒毛和牛フィレスステーキ 100 g

Japaneseblack Beef Filet Steak (100g)

黒毛和牛食べ比べステーキにご変更の場合
とやま和牛サーロイン80gと黒毛和牛フィレ60g
(+ ¥5,000)

メイン料理のステーキ増量も承ります。ご希望のお客様はお申し付けください。

万景米コシヒカリ

石黒種麴店の蔵出し味噌の味噌汁 香の物

※ご飯はガーリックライスに変更できます

Steamed Rice/MisoSoup/JapanesePickles

※Garlic fried rice may be ordered instead of seasonal rice.

本日のデザート / 珈琲又は紅茶

Dessert/Coffee

13,000円 (税込)





さくらコース

Sakura Course

季節の一品

Seasonal Plate

本日の前菜

Today's Appetizer

本日の鮮魚

Today's Fish

お好みのステーキをお選びください

Youe Main Dish

とやま和牛サーロインステーキ 120g

Toyama Beef Sirloin Steak (120g)

又は

黒毛和牛フィレステーキ 100g

Japaneseblack Beef Filet Steak (100g)

※黒毛和牛食べ比べステーキにご変更の場合
とやま和牛サーロイン80gと黒毛和牛フィレ60g
(+¥5,000)

メイン料理のステーキ増量も承ります。ご希望のお客様はお申し付けください。

万葉米コシヒカリ

石黒種麴店の蔵出し味噌の味噌汁 香の物

※ご飯はガーリックライスに変更できます

Steamed Rice/MisoSoup/JapanesePickles

※Garlic fried rice may be ordered instead of seasonal rice.

本日のデザート / 珈琲又は紅茶

Dessert/Coffee

16,000円(税込)





活オマール海老コース

Fresh Lobster Course

季節の一品

Seasonal Plate

本日の前菜

Today's Appetizer

活オマール海老

Fresh Lobster

お好みのステーキをお選びください

Youe Main Dish

とやま和牛サーロインステーキ 120g

Toyama Beef Sirloin Steak (120g)

又は

黒毛和牛フィレステーキ 80g

Japaneseblack Beef Filet Steak (80g)

※黒毛和牛食べ比べステーキにご変更の場合
とやま和牛サーロイン80gと黒毛和牛フィレ60g
(+¥5,000)

メイン料理のステーキ増量も承ります。ご希望のお客様はお申し付けください。

万葉米コシヒカリ

石黒種麴店の蔵出し味噌の味噌汁 香の物

※ご飯はガーリックライスに変更できます

Steamed Rice/MisoSoup/JapanesePickles

※Garlic fried rice may be ordered instead of seasonal rice.

本日のデザート / 珈琲又は紅茶

Dessert/Coffee

22,000円 (税込)





活鮑コース

Fresh Abalone Course

季節の一品
Seasonal Plate

本日の前菜
Today's Appetizer

活黒鮑
Fresh Abalone

お好みのステーキをお選びください

Youe Main Dish

とやま和牛サーロインステーキ 120g
Toyama Beef Sirloin Steak (120g)

又は

黒毛和牛フィレステーキ 80g
Japaneseblack Beef Filet Steak (80g)

※黒毛和牛食べ比べステーキにご変更の場合
とやま和牛サーロイン80gと黒毛和牛フィレ60g
(+¥5,000)

メイン料理のステーキ増量も承ります。ご希望のお客様はお申し付けください。

万葉米コシヒカリ
石黒種麴店の蔵出し味噌の味噌汁 香の物

※ご飯はガーリックライスに変更できます
Steamed Rice/MisoSoup/JapanesePickles

※Garlic fried rice may be ordered instead of seasonal rice.

本日のデザート / 珈琲又は紅茶
Dessert/Coffee

30,000円 (税込)





アラカルト

à la carte

- ・ 季節のサラダ
Seasonal Salad 500円 (税込)
- ・ カナダオマールテール
Canada lobster tail 1尾 4,400円 (税込)
- ・ 北海道産帆立貝
Hokkaido scallops 2ヶ 1,500円 (税込)
- ・ 国産牛フィレサンド
Japanese Beef Fillet Sandwich 4,500円 (税込)
- ・ 黒毛和牛フィレサンド
Japaneseblack Beef Fillet Sandwich 7,500円 (税込)
- ・ 鉄板オムライス
Teppan Omelette Rice 1,000円 (税込)
- ・ パン・スープセット
Bread & Soup Set 1,200円 (税込)

※コース内容の変更も承ります。

グラムアップステーキ

Gram Up Steak

	<u>50g</u>	<u>100g</u>
・ 豪州産牛フィレステーキ <i>Australia Filet Steak</i>	¥1,500 (税込)	¥3,000 (税込)
・ 国産牛フィレステーキ <i>Japanese Beef Filet Steak</i>	¥2,000 (税込)	¥4,000 (税込)
・ とやま和牛サーロインステーキ <i>Toyama Beef Sirloin Steak</i>	¥3,500 (税込)	¥7,000 (税込)
・ 黒毛和牛フィレステーキ <i>Japaneseblack Beef Filet Steak</i>	¥3,500 (税込)	¥7,000 (税込)

