

ビーフステーキランチ

【前菜】

本鮪中トロの炙り焼き
ドライ醤油添え 軽いスモーク

【温前菜】

牛肉のしぐれ煮 道明寺包み
ふかひれと蟹の餡掛け

【肉料理】

豪州産牛フィレ肉(100g)の鉄板焼き
焼き野菜

【食事】

御飯 お味噌汁 香の物
(玉子入りガーリックライス+550円税込)
(ふわふわオムライス+880円税込)

【デザート】

季節のデザート

カフェ

4,000円/税込4,400円

シーフードランチ

【前菜】

本鮪中トロの炙り焼き
ドライ醤油添え 軽いスモーク

【温前菜】

牛肉のしぐれ 煮道明寺包み
ふかひれと蟹の餡掛け

【お魚料理】

おすすめシーフードの鉄板焼き
焼き野菜

【お食事】

御飯 お味噌汁 香の物
(玉子入りガーリックライス+550円税込)
(ふわふわオムライス+880円税込)

【デザート】

季節のデザート

カフェ

4,000円/税込4,400円

特選さくらランチ

【前菜】

本鮪中トロの炙り焼き
ドライ醤油添え 軽いスモーク

【温前菜】

牛肉のしぐれ煮 道明寺包み
ふかひれと蟹の餡掛け

【お魚料理】

オマール海老と旬魚 サフラン風味のソース

【お肉料理】

豪州産牛フィレ肉(100g)の鉄板焼き
焼き野菜

【お食事】

御飯 お味噌汁 香の物
(玉子入りガーリックライス+550円税込)
(ふわふわオムライス+880円税込)

【デザート】

季節のデザート

カフェ

6,500円/税込7,150円

和牛コース

【前菜】

本鮪中トロの炙り焼き
ドライ醤油添え 軽いスモーク

【温前菜】

牛肉のしぐれ煮 道明寺包み
ふかひれと蟹の餡掛け

【お肉料理】

厳選黒毛和牛フィレ肉(110g) 又は サーロイン(130g)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
または
玉子入りガーリックライス
(ふわふわオムライス+550円税込)

【デザート】

季節のデザート

カフェ

10,000円/税込11,000円

味覚コース

【前菜】

本鮪中トロの炙り焼き
ドライ醤油添え 軽いスモーク

【温前菜】

牛肉のしぐれ煮 道明寺包み
ふかひれと蟹の餡掛け

【お魚料理】

オマール海老と旬魚 サフラン風味のソース

【お肉料理】

厳選牛フィレ肉(40g)サーロイン(50g)食べ比べ
もろみの雫とわさび

【お食事】

御飯 お味噌汁 香の物
または
玉子入りガーリックライス
(ふわふわオムライス+550円税込)

【デザート】

季節のデザート

カフェ

10,000円/税込11,000円

活オマール海老コース

【前菜】

本鮪中トロの炙り焼き
ドライ醤油添え 軽いスモーク

【温前菜】

牛肉のしぐれ煮 道明寺包み
ふかひれと蟹の餡掛け

【お魚料理】

活オマール海老と旬魚 アメリカケヌソース

【お肉料理】

厳選黒毛和牛フィレ肉(90g) 又は サーロイン(110g)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
または
玉子入りガーリックライス
(ふわふわオムライス+550円税込)

【デザート】

季節のデザート

カフェ

14,000円/税込15,400円

活黒鮑と和牛コース

- 要予約 -

【前菜】

本鮪中トロの炙り焼き
ドライ醤油添え 軽いスモーク

【温前菜】

魚介の筍豆腐

【お魚料理】

活黒鮑のバター風味焼き 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(110g)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
または
玉子入りガーリックライス
(ふわふわオムライス+550円税込)

【デザート】

季節のデザート

カフェ

20,000円/税込22,000円