

アラカルトメニュー

Additional items

- 大安くらぶ 彩りサラダ
Salad 1,348円 (税・サ込)
1,348yen(All-inclusive)
- 前菜盛り合わせ
Assorted appetizers 2,420円 (税・サ込)
2,420yen(All-inclusive)
- 焼き野菜 串焼き
Grilled vegetable 1,348円 (税・サ込)
1,348yen(All-inclusive)
- ホタテのソテー
Sauteed scallops 2,178円 (税・サ込)
2,178yen(All-inclusive)
- 魚のポワレ
Fish poele 3,388円 (税・サ込)
3,388yen(All-inclusive)
- カナダ産オマール海老 (一尾)
Canadian lobster 7,260円 (税・サ込)
7,260yen(All-inclusive)
- 活鮑
Abalone 7,018円 (税・サ込)
7,018yen(All-inclusive)
- ガーリックライス
Garlic rice 1,210円 (税・サ込)
1,210yen(All-inclusive)
- デザート
Dessert/Coffee or Tea 1,500円 (税・サ込)
1,500yen(All-inclusive)

アラカルトのみはご注文頂けません。コースとご一緒にご注文ください。

天候仕入れ状況により、ご提供出来ない場合がございます。

スタッフまでご確認頂きますようお願い申し上げます。

Please order with other course menus.

立献

Menu



焼き野菜 又は 彩りサラダ

Salad or Grilled Vegetable

黒毛和牛ロース (200g)

Wagyu Beef Sirloin Steak(200g)

8,773円 (税・サ込)

8,773yen(All-inclusive)

特選黒毛和牛しずなか育ち

A5 ロース (150g) 11,072円 (税・サ込)

Premium Wagyu Beef Sirloin Steak(150g)

11,072yen(All-inclusive)

特選黒毛和牛しずなか育ち

A5 ファイル (150g) 16,517円 (税・サ込)

Premium Wagyu Beef Tenderloin Steak(150g)

16,517yen(All-inclusive)

炒め野菜・ご飯・番出汁・香の物・コーヒー又は紅茶

Stir-fried Vegetables/Rice / Miso Soup / Pickles / Coffee or Tea included

立花

tachibana



コースとフィレのどちらかお選びいただけます

本日の前菜 サラダ仕立て

ホタテ貝のポワレ～季節の野菜を添えて～

焼き野菜

シェフ厳選干物炙り2種 又は

鮑の鉄板焼き (+3,000円)

Salad/Scallops poele/Grilled vegetable/
Grilled dried fish or Grilled Abalone (+3,000yen)

黒毛和牛コース (150g) 又は

国産牛フィレ (130g)

Wagyu Beef Sirloin Steak(150g) or Japanese Beef Tenderloin Steak(130g)

ご飯・番出汁・香の物 / デザート・コーヒー又は紅茶
Steamed rice / Miso soup / Pickles / Dessert / Coffee or Tea

プラス968円 (税・サ込) でガーリックライスに変更できます

Change fried garlic rice :+968yen

16,000円 (税・サ込)

16,000yen(All-inclusive)

桔梗

kikyo



コースとフィレのどちらかお選びいただけます

本日の前菜 サラダ仕立て

お魚の鉄板焼き

焼き野菜

オマール海老の鉄板焼き (半身)

Salad/Seafood/Grilled vegetable/Omar shrimp

特選黒毛和牛しずなか育ち A5 コース (130g) 又は

特選黒毛和牛しずなか育ち A5 フィレ (100g)

Premium Wagyu beef sirloin steak(130g) or

Premium Wagyu beef tenderloin steak(100g)

ご飯・毒出汁・香の物 / デザート・コーヒー又は紅茶
Steamed rice / Miso soup / Pickles / Dessert / Coffee or Tea

プラス968円 (税・サ込) でガーリックライスに変更できます

Change fried garlic rice :+968yen

19,000円 (税・サ込)

19,000yen(All-inclusive)

【要予約】 櫻

Reservation required Sakura



コースとフィレのどちらかお選びいただけます

本日の前菜 サラダ仕立て

フォアグラのソテー～季節の香り～

焼き野菜

活鮑

Salad/Sauteed foie gras/Grilled Vegetable/Grilled Abalone

特選黒毛和牛しずおか育ち A5 コース (130g) 又は

特選黒毛和牛しずおか育ち A5 フィレ (100g)

Premium Wagyu beef sirloin steak(130g) or

Premium Wagyu beef tenderloin steak(100g)

ガーリックライス・毒出汁・香の物 / デザート・コーヒー又は紅茶

Fried garlic rice/ Miso soup / Pickles / Dessert / Coffee or Tea

22,000円 (税・サ込)

22,000yen(All-inclusive)

【要予約】 丸の内コース
Reservation required Marunouchi

前菜

フォアグラのソテー

焼き野菜

焼鮑

Appetizer/Sauteed foie gras/Grilled Vegetable/Grilled Abalone

神戸牛リブコースステーキ (120g)

*10gから肉のサイズアップを承ります。

Kobe beef Rib eye roll (120g)

*We accept size up from 10g

ガーリックライス・番出汁・香の物 / デザート・コーヒー又は紅茶

Fried garlic rice/ Miso soup / Pickles / Dessert / Coffee or Tea

35,000円 (税・サ込)
35,000yen(All-inclusive)