

料理長から喉をうるおすスターターとして
その後の食事を美味しくお召し上がりいただくスープのご案内です



じゃがいもとクリームで丁寧に仕上げた冷製スープです

ヴィシソワーズ ¥660

コンソメジュレを添えて

Vichyssoise

こだわりの洋食プレート



ハンバーグと真鯛のソテー 夏野菜のラタトゥイユ添え

ヴィシソワーズ / ライスまたは八穀米またはパン

本日のデザート / コーヒまたは紅茶

¥2.860

Hamburg steak and sautéed sea bream

Vichyssoise / rice or bread

Today`s dessert / coffee or tea(hot or ice)

<アレルギー表記メニューご希望のお客様はお申し付けください>

表示価格は税込みです

US産ブラックアンガス牛

赤身が良質でアメリカ牛の中でも人気が高い“アンガス牛”です！

厚切りサーロインステーキ

網焼きステーキはミディアムでご提供しております。
お好みの焼き加減がございましたら、お申し付けください。
"Angus beef," Sirloin steakk (rice or bread)

150g・・・¥2.750

200g・・・¥3.300

250g・・・¥3.740

写真は200g

すべてのステーキに
ライスまたは八穀米またはパン付き

国産牛ヒレステーキ

赤身肉の旨みが堪能できます

"Domestically produced beef," Tenderloin steak (rice or bread)

100g・・・¥4.730

120g・・・¥5.500

150g・・・¥6.380

180g・・・¥7.370



How would you like your steak

R

MR

M

MW

W

<アレルギー表記メニューご希望のお客様はお申し付けください>

表示価格は税込みです