Autumn Seasonal Selections at Seiohtei

2026
Autumn

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮

本日のスープ / ライスまたはパン / コーヒーまたは紅茶　付

じっくりと時間をかけて煮込み、ほろりとほどけるほど
やわらかく仕上げた国産牛ホホ肉。
当店自慢のドミグラスソースをベースに、
ブルゴーニュ産赤ワインを加え、芳醇な香りと
奥深いコクが広がる味わいに仕立てました。

ソースの豊かな旨みが牛肉の味わいを引き立て、
季節野菜の彩りが華やかさを添えます。
肌寒さを感じる季節に、じっくり煮込んだ牛肉の
深い味わいと温もりを、ぜひご堪能ください。

小麦・乳・卵



￥3,850（税込）

＊季節のお野菜は仕入れによって異なります。

平日
限定

おすすめランチメニュー

Recommended lunch menu

コーヒーまたは紅茶付
Coffee or tea (hot or ice)

サーロインステーキライス　¥2,640 税込

単品と同じサーロインステーキを特別価格でお試しいただけます

steak rice

卵・乳・小麦



ナポリタンプレート　¥2,420 税込

ナポリタンとハンバーグ、蟹クリームコロッケを１皿に

Shrimp napolitan spaghetti(ketchup sauce)
Hamburg steak and crab cream croquette

卵・乳・小麦・えび・かに



ナポリタン
増量出来ます
プラス¥220



小さな彩りサラダ

Small vegetable salad

¥550 税込