オリジナルコース

※メインを１品お選び下さい

特製和牛ハンバーグ
群馬県産 和豚もち豚ロース
長野県安曇野産 美膳軍鶏ムネ肉
千葉県産 ジャンボマッシュルーム

7,200 円

フォアグラハンバーグ

8,200 円

Menu

旬野菜の前菜

シェフが季節の食材を使い
腕によりをかけたお皿を2〜3品ご用意いたします

季節の鉄板焼野菜

旬の野菜プレートをお席にお持ちします
プレートの中からお好きなものをお選び下さい

メインディッシュ

お選びいただいたメインをお持ちいたします

お食事

※1品お選び下さい

・ガーリックライス
・ちりめんじゃこと明太子の焼き飯
・やさいやヴィーガンカレー

デザート

季節のフルーツや自家製デザートなど 〆に一口サイズで

コーヒー

Douwe Egberts / ダウエグバーツ

■当店のご飯は十穀米を使用しております。※そばの実は入っていません。
（もちきび・とうもろこし・青玄米・黒米・もち玄米・もちあわ・大豆・たかきび・ひえ・赤米）

■当店のメニューは全て税込価格となっております。

特選和牛コース

※メインを１品お選び下さい

黒毛和牛サーロイン			褐色和牛あかうしフィレ		
80g	120g	160g	80g	120g	160g
10,000 円	12,800 円	15,600 円	13,000 円	16,500 円	20,000 円

Menu

旬野菜の前菜

シェフが季節の食材を使い
腕によりをかけたお皿を2〜3品ご用意いたします

季節の鉄板焼野菜

旬の野菜プレートをお席にお持ちします
プレートの中からお好きなものをお選び下さい

メインディッシュ

お選びいただいたメインをお持ちいたします

お食事

※1品お選び下さい

・ガーリックライス
・ちりめんじゃこと明太子の焼き飯
・やさいやヴィーガンカレー

デザート

季節のフルーツや自家製デザートなど 〆に一口サイズで

コーヒー

Douwe Egberts / ダウエグバーツ

■当店のご飯は十穀米を使用しております。※そばの実は入っていません。
（もちきび・とうもろこし・青玄米・黒米・もち玄米・もちあわ・大豆・たかきび・ひえ・赤米）

■当店のメニューは全て税込価格となっております。

活オマール・ヌーヴォーコース

※メインを１品お選び下さい

オマール海老	オマール海老 鮑付き
13,000 円	15,400 円

Menu

旬野菜の前菜

シェフが季節の食材を使い
腕によりをかけたお皿を2〜3品ご用意いたします

季節の鉄板焼野菜

旬の野菜プレートをお席にお持ちします
プレートの中からお好きなものをお選び下さい

メインディッシュ

お選びいただいたメインをお持ちいたします

お食事

※1品お選び下さい

・ガーリックライス
・ちりめんじゃこと明太子の焼き飯
・やさいやヴィーガンカレー

デザート

季節のフルーツや自家製デザートなど 〆に一口サイズで

コーヒー

Douwe Egberts / ダウエグバーツ

■当店のご飯は十穀米を使用しております。※そばの実は入っていません。
（もちきび・とうもろこし・青玄米・黒米・もち玄米・もちあわ・大豆・たかきび・ひえ・赤米）

■当店のメニューは全て税込価格となっております。

海鮮・和牛コース

※グラムをお選び下さい

褐色和牛あかうしフィレ

80g	120g	160g
16,000 円	19,500 円	23,000 円

Menu

旬野菜の前菜
シェフが季節の食材を使い
腕によりをかけたお皿を2〜3品ご用意いたします

季節の鉄板焼野菜
旬の野菜プレートをお席にお持ちします
プレートの中からお好きなものをお選び下さい

活車海老の鉄板焼
頭から尻尾まで丸々食べられるよう料理人の技をご覧あれ

活蝦夷あわびの鉄板焼
心地よい磯の香りと歯ざわりの良い食感を 相性の良いバター醤油で

メインディッシュ
お選びいただいたメインをお持ちいたします

お食事
※1品お選び下さい

・ガーリックライス
・ちりめんじゃこと明太子の焼き飯
・やさいやヴィーガンカレー

デザート
季節のフルーツや自家製デザートなど 〆に一口サイズで

コーヒー
Douwe Egberts / ダウエグバーツ

■当店のご飯は十穀米を使用しております。※そばの実は入っていません。
（もちきび・とうもろこし・青玄米・黒米・もち玄米・もちあわ・大豆・たかきび・ひえ・赤米）

■当店のメニューは全て税込価格となっております。