

Menu des cours de saison

Formule "La Fête des Coupées" de Bœuf et Fruit de mer

"ひな祭り"特選黒毛和牛ステーキと海鮮のコース

※要予約 二人様 ¥16,800
一人様 ¥8,400

乾杯の甘酒

Amazake pour un toast

桃の節句を彩る前菜

Apéritif pour la fête de la pêche

鯛と蛤のスープ仕立て

Soupe de daurade et palourdes

特撰黒毛和牛

Spécialité de bœuf japonaise

フィレ(50g) 又は サーロイン(70g)

Filet ou Surlonge

春の焼き野菜とサラダ

Légumes de saison grillés et salade

ちらしガーリックライス

riz à l'ail

ひな祭りのデザート

dessert hinamatsuri

特撰黒毛和牛フィレのgUP

50g	80g	100g	120g	150g	180g
¥8,400	¥9,750	¥10,650	¥11,550	¥12,900	¥14,250

特撰黒毛和牛サーロインのgUP

70g	100g	120g	150g	180g	200g
¥9,300	¥10,650	¥11,550	¥12,900	¥14,250	¥15,150

追加 コーヒー or 紅茶 + ¥450

ペアディナーコースです、二人でゆっくりした時間をどうぞ…。