

ディナー メニュー

Dinner Menu

本日のオードブル、スープに合わせて
お選びいただけるシェフ特製の料理や
グリルメニューをご用意しております。
お好きな料理でディナータイムを
お楽しみいただけます。

～ディナー営業について～

■営業曜日

金曜日・土曜日

■営業時間

17:00～21:00/L.O20:00

※一部連休や祝前日なども営業する場合がございます。
※宴会や貸切利用など定休となる場合がございます。

※画像は全てイメージです。
※全て税込み価格です。

A la carte

～アラカルト～

【Hors d'oeuvre】本日のプチオードブル・・・¥600-

【Soup】本日のスープ・・・¥400-

【Fish Dish】本日の鮮魚 サフランソース・・・¥1,200-

【Dessert】季節のデザート・・・¥600-

【Appetizers】チーズ盛り合わせ・・・¥300-

【Rice/Bread】ライス / パン・・・¥300-

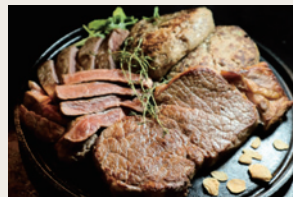
【Salad】ミニサラダ・・・¥300-

【JPN pickled&MisoSoup】香の物&味噌汁・・・¥500-

●アラカルトメニュー単品のみでのご注文はできません。ドリンク / グリル / メイン料理と合わせてご注文下さい。

Grill Dish

～グリル / 鉄板～



US産牛肩ロースサイコロステーキ

150g~/¥750- ～【10gごと¥50-UP】

自家製ハンバーグ

200g~/¥800- ～【10gごと¥40-UP】

US産牛サーロインステーキ

150g~/¥1,050- ～【10gごと¥70-UP】

国産牛へレ肉サイコロステーキ

100g~/¥2,000- ～【10gごと¥200-UP】

Main Dish

～メイン料理～

●仕入れ状況 / 季節により付け合わせに変更が生じる場合がございます。



US産牛サーロインステーキ (150g)

¥1,200-

ソース：『和風ソース』または『おろしポン酢』



ハンバーグステーキ (200g)

¥1,000-

ソース：『デミグラス』または『おろしポン酢』



自家製ビーフシチュー

¥1,300-



国産牛へレ肉のステーキ 赤ワインソース (100g)

¥2,200-



仏産小鳩のロティ

¥2,500-



合鴨ロース肉のアピシウス

¥2,000-