

～鉄板メニューお献立～ ≪前日午後8時までの御予約制≫

「海と大地のコース」

前彩

海鮮サラダ 黒毛和牛ローストビーフ 魚のマリネ

スープ

牛テールスープ

サラダ

季節の彩りサラダ

魚料理と肉料理

明石蛸 帆立貝 白身魚 特撰黒毛和牛 80g
季節の焼き野菜

お食事

ガーリックライス 又は 兵庫県三田産こしひかり

季節のデザート

¥ 13,500 (¥16,335)

() 内は税金・サービス料込みの価格です。



《前日午後8時までの御予約制》

「大地の恵みコース」

前菜

海鮮サラダ 黒毛和牛ローストビーフ 魚のマリネ

スープ

牛テールスープ

サラダ

季節の彩りサラダ

肉料理と焼き野菜

特撰黒毛和牛フィレ 150g 又は サーロイン 180g

季節の焼き野菜

お食事

ガーリックライス 又は 兵庫県三田産こしひかり

季節のデザート

¥ 14,000 (¥16,940)

() 内は税金・サービス料込みの価格です。



《前日午後8時までの御予約制》

「海の恵みコース」

前彩

海鮮サラダ 黒毛和牛ローストビーフ 魚のマリネ

スープ

牛テールスープ

サラダ

季節の彩りサラダ

魚料理と焼き野菜

明石蛸 帆立貝

車海老 又は 鮑 (+2000円(¥2,420))

季節の焼き野菜

お食事

ガーリックライス 又は 兵庫県三田産こしひかり

季節のデザート

¥ 11,000 (¥13,310)

() 内は税金・サービス料込みの価格です。



《前日午後8時までの御予約制》

～鉄板コーナー～逸品料理

特撰黒毛和牛ステーキ

フィレ	150 g	¥8,580 (¥10,381)
	180 g	¥10,480 (¥12,680)
サーロイン	150 g	¥7,430 (¥8,990)
	200 g	¥9,340 (¥11,301)

お好きな焼き加減を申し付けください

※上記には、サラダが付きます。

～アラカルト～

あわび	時価 (¥6,000～) (¥7,260～)
活車海老	¥1,810 (¥2,190)
白身魚	¥1,530 (¥1,851)
たこ	¥1,430 (¥1,730)
帆立貝	¥1,240 (¥1,500)
烏賊	¥1,150 (¥1,391)
焼き野菜	¥960 (¥1,161)
ガーリックライス	¥860 (¥1,040)

() 内は税金・サービス料込みの価格です。