

カジュアルコース お一人様 ¥3,500 (税込)

本日の長月前菜 3種盛り合わせ
鮮魚のカルパッチョ仕立て
サーモンの幽庵焼き 旬菜とともに
自家製ハンバーグ きのこソース
栗の炊き込みごはん お吸い物
本日のデザートと珈琲

Hi-Fiveコース お一人様 ¥5,000 (税込)

長月前菜 5種盛り合わせ
秋刀魚の南蛮漬け・戻り鰹のたたき
里芋の唐揚げ・揚げ出し豆腐・旬菜松葉串
海の幸のお造り 3種盛り合わせ
太刀魚のムニエル 焦がしバターのソース
国産牛フィレ肉のグリル (60g)
栗の炊き込みごはん お吸い物
本日のデザートと珈琲

ステーキコース

国産牛フィレ肉コース (120g) ¥5,000 (税込)
国産牛ロース肉コース (160g) ¥5,000 (税込)
A5ランク黒毛和牛フィレ肉コース (120g) ¥7,000 (税込)

長月前菜 5種盛り合わせ
秋刀魚の南蛮漬け・戻り鰹のたたき
里芋の唐揚げ・揚げ出し豆腐・旬菜松葉串
海の幸のお造り 3種盛り合わせ
ステーキ 各種
栗の炊き込みごはん お吸い物
本日のデザートと珈琲

コースご注文のお客様 (3名様より)

フリードリンクプラン (100分間) お1人様 ¥1,500 (税込)

生ビール・ワイン (赤、白)・ウイスキー・焼酎 (麦、芋)・日本酒・梅酒
カクテル各種・ウーロン茶・オレンジジュース・ノンアルコールカクテル等

※単品ご注文のお客様は100分間 ¥2,000 (税込) となります

パーティープラン お一人様 ¥5,000 (税込) (フリードリンク付) ~ 要予約・4名様より承ります ~

前菜・本日のサラダ・煮牛蒡の唐揚げ
彩り野菜のピザ・鶏もも肉の唐揚げ 葱ソース
海老のチリソース煮・熟成豚ロース肉のガーリック焼き
本日のパスタ・アイスクリーム
※仕入状況により食材が一部変更になる場合がございます

【表示価格はすべて消費税込の価格です】