

メニュー

日本から直輸入している和牛の代表的な部位に加え、
シェフが日替わりで厳選する希少な部位まで、和牛の魅力を
余すことなくご堪能いただける特別なコースをご用意しております。

お一人様

エクスクルーシブ 120

先付け
和牛の焼肉
ヒレ
サーロイン
リブローズ
本日の部位
箸休めの一品
デザート

デクヴェール 85

先付け
和牛の焼肉
サーロイン
リブローズ
本日の部位
箸休めの一品
デザート

スタンダード 55

先付け
和牛の焼肉
本日の部位
箸休めの一品
デザート

お子様メニュー 40

※12歳以下のお子様限定。

先付け
和牛の焼肉
本日の部位の特製タレ漬け
ご飯
デザート

焼き肉のお品書き

和牛ヒレ	100g	80
和牛リブロース	100g	60
和牛サーロイン	100g	60
本日の和牛の部位	100g	40
フランス産牛タン 特上	100g	40
フランス産牛タン 並	100g	25

前菜 / サイド

野菜の盛り合わせ	15
きのこの盛り合わせ	15
ポテトサラダ	12
和牛サラダ 葉野菜、パプリカ、和牛コンビーフ、和風ドレッシング	12
ジャガイモのコンフィ	12
トマトのポン酢和え 大葉、出汁入りポン酢	12
キュウリの辛味漬け	10
味噌汁	7

ご飯物

ご飯	8
焼きおにぎり 2つ	12
羽釜ご飯 2～4名様分	20
季節の羽釜ご飯 2～4名様分	25
和牛サーロイン鮭 3貫	45
和牛のタルタルとキャビアのご飯	50