

L u n c h



葵ランチ

小さな オードブル

ランチコンビネーションサラダ

本日のスープ

国産牛フィレ 50g

季節の焼野菜

御飯・味噌汁・香の物
温かいほうじ茶

シャーベット

¥2,600



シンプルステーキランチ

ランチコンビネーションサラダ

国産牛 フィレ 100g

※ 10g + 300円
(グラム変更可能)

季節の焼野菜

御飯・味噌汁・香の物
温かいほうじ茶

シャーベット

¥3,600



レディースランチ

ランチコンビネーションサラダ

本日のスープ

国産牛 フィレ 80g

※ 10g + 300円
(グラム変更可能)

季節の焼野菜

御飯・味噌汁・香の物
温かいほうじ茶

デザート・コーヒー

¥3,400



シーフードランチ

小さな オードブル

ランチコンビネーションサラダ

本日のスープ

ハイプレッシャーオマール海老 1/2尾

本日の 鮮魚 50g
帆立 貝柱 1ヶ

季節の焼野菜

御飯・味噌汁・香の物
温かいほうじ茶
デザート・コーヒー

¥4,100

*表示価格にはサービス料(10%)、消費税が含まれます。
*仕入・入荷の状況により、メニュー内容に変更がある場合がございます。
*苦手な食材などございましたら、お気軽にお申し付けください。
(食材によって、対応できかねる場合がございます。)

鉄板焼 炭

ステーキランチ

小さな オードブル

ランチコンビネーションサラダ

本日のスープ

国産牛フィレ 100g

季節の焼野菜

御飯・味噌汁・香の物
温かいほうじ茶

デザート・コーヒー

¥4,600

ステーキ・魚付ランチ

小さな オードブル

ランチコンビネーションサラダ

本日のスープ

本日の魚料理
国産牛フィレ100g

季節の焼野菜

御飯・味噌汁・香の物
温かいほうじ茶
デザート・コーヒー

¥5,600

黒毛和牛ステーキランチ

小さな オードブル

ランチコンビネーションサラダ

本日のスープ

※ 黒毛和牛フィレ 70g

又は

※ 黒毛和牛ロース 100g

季節の焼野菜

御飯・味噌汁・香の物
温かいほうじ茶
デザート・コーヒー

¥8,200

ペアランチ

2名様 ¥10,000

シェフおまかせ
魚料理とステーキが付く
特別なフルコースです
大変お得になっております

ランチコースに追加料金¥1,000にて、
御飯をガーリックライス or 特製カレーライスに変更いただけます

Dinner

ディナー 楓

本日のオードブル 冷製

本日のスープ

国産牛フィレ 150g

季節の焼野菜

御飯・味噌汁・香の物

温かいほうじ茶

お口直しの健康ドリンク

デザート
コーヒー

ディナー 富士

本日のオードブル 冷製

鉄板で仕上げる
温かいオードブル

本日のスープ



黒毛和牛フィレ 70g

※ 10g + ¥700

又は

黒毛和牛ロース 100g

※ 10g + ¥500

(グラム変更可能)



季節の焼野菜

御飯・味噌汁・香の物

温かいほうじ茶

お口直しの健康ドリンク

デザート
コーヒー

ディナー 葵

本日のオードブル 冷製

鉄板で仕上げる
温かいオードブル

本日のスープ

本日の魚料理



黒毛和牛フィレ 70g

※ 10g + ¥700

又は

黒毛和牛ロース 100g

※ 10g + ¥500

(グラム変更可能)



季節の焼野菜

御飯・味噌汁・香の物

温かいほうじ茶

お口直しの健康ドリンク

デザート
コーヒー

 ¥7,000 

 ¥8,200 

 ¥10,000 

*表示価格にはサービス料(10%)、消費税が含まれます。

*仕入・入荷の状況により、メニュー内容に変更がある場合がございます。

*苦手な食材などございましたら、お気軽にお申し付けください。

(食材によって、対応できかねる場合がございます。)

鉄板焼 炙

ディナー 駿河

※お肉のグラムによって
価格が変わります



国産牛フィレ(赤身)
200g ¥7,000

国産牛フィレ(赤身)
300g ¥9,500

国産牛フィレ(赤身)
450g(1ポンド) ¥13,000

※ 10g + ¥300
(グラム変更可能)



季節の焼野菜

御飯・味噌汁・香の物

温かいほうじ茶

お口直しの健康ドリンク

デザート
コーヒー



¥7,000~



活車海老 コース

本日のオードブル 冷製

鉄板で仕上げる
温かいオードブル

本日のスープ

活車海老



黒毛和牛フィレ 70g

※ 10g + ¥700

又は

黒毛和牛ロース 100g

※ 10g + ¥500

(グラム変更可能)



季節の焼野菜

御飯・味噌汁・香の物

温かいほうじ茶

お口直しの健康ドリンク

デザート
コーヒー

要予約

¥13,000



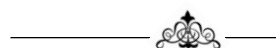
活黒鮑 コース

本日のオードブル 冷製

鉄板で仕上げる
温かいオードブル

本日のスープ

活黒鮑



黒毛和牛フィレ 70g

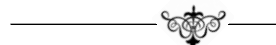
※ 10g + ¥700

又は

黒毛和牛ロース 100g

※ 10g + ¥500

(グラム変更可能)



季節の焼野菜

御飯・味噌汁・香の物

温かいほうじ茶

お口直しの健康ドリンク

デザート
コーヒー

要予約

¥16,000



特別なお二人のための、記念日プラン

ペアコース 2名様 ¥30,000

※御飯を牛肉&玉子入りガーリックライスに変更 +1,000円

※御飯を特製カレーライスに変更 +1,000円

※御飯をTTKG (トリュフ玉子かけ御飯) に変更 +2,000円