

Lunch 鉄板焼き おすすめ Course

美味しい料理と演出を、目の前でお楽しみいただけるランチコースです。

ミニふじがやコース

¥6,800 (税込)

お肉中心のコースです。

小さなオードブル

黒毛和種牛サーロインステーキ(120g)

焼き野菜

(玉ネギ、人参グラッセ、じゃがいも、白菜チーズ焼き、ハウレン草など)

季節のデザート



ブルターニュコース

¥7,400 (税込)

フォアグラ又はオマールを選べるコースです。

小さなオードブル

どちらかお選びください

フォアグラのソテー、赤ワインソース

又は

活きオマールの鉄板焼き、ソースアメリカヌ (プラス¥600)

本日のスープ (ビスクなど)

国産牛サーロインステーキ(100g)

お肉の量・種類はお好みで下記に変更できます。

【量】150g：プラス¥1,800 / 200g：プラス¥3,600

(↑お得なコース設定です。)

【種類】黒毛和種牛サーロインステーキ(100g)：プラス¥1,000

黒毛和種牛ヒレステーキ(100g)：プラス¥2,200

焼き野菜

季節のデザート



ルモンドスプラッシュコース

¥10,000 (税込)

活きオマールを楽しめるコースです。

小さなオードブル

海の幸サラダ

活きオマールの鉄板焼き、ソースアメリカヌ

本日のスープ (ビスクなど)

黒毛和種牛サーロインステーキ(100g)

お肉の種類はお好みで下記に変更できます。

ヒレステーキ(100g)：プラス¥1,200

焼き野菜

季節のデザート



コース料理は調理の都合上、お二人様から承りたく存じます。各コースには、パン or ライス・コーヒー or 紅茶 or 静岡茶がついております。

上記料金には消費税が含まれておりません。お料理の撮影の際は、お声をおかけください。お料理の写真はイメージです。