

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)

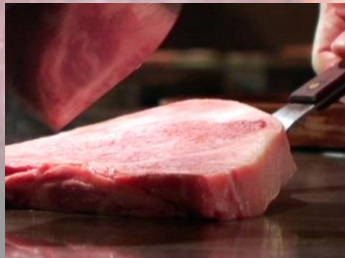
焼き野菜

(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)

パン or ライス

季節のデザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶



ブルターニュコース

¥ 7,900 (税込)

フォアグラ又はオマールを選べて、黒毛和牛ステーキが楽しめます。

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)

黒毛和種牛サーロインステーキ(100g)

お肉の量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。)

焼き野菜

パン or ライス

季節のデザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶



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)

焼き野菜

(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)

パン or ライス

季節のデザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶



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。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。

提携先の生花店、馬場町「はなやん」さんの花束 (プラス¥1,620 (税込)・要予約) もご用意できます。