

# Special Dinner Course

カナダ産の活きオマールエビ、ハンガリー産のフレッシュフォアグラ、活きアワビ、黒毛和牛の鉄板焼きステーキ…、本物の味をお楽しみ下さい。

## Vコース

¥ 13,000 (税込)

フォアグラと活きオマールなどが楽しめるのコースです。

アミューズ

海の幸サラダ

フォアグラのソテー、赤ワインソース

活きオマールの鉄板焼き、ソースアメリカーナ

本日のスープ (ビスク、ブイヤベースなど)

黒毛和種牛サーロインステーキ(100g)

追加料金なしでヒレステーキに変更できます。

(お二人様から承りたく存じます。)

焼き野菜

季節のデザート



## Sコース

¥ 16,000 (税込)

活きアワビなどが楽しめるコースです。

アミューズ

海の幸サラダ

活きアワビの鉄板焼き

本日のスープ (ビスク、ブイヤベースなど)

黒毛和種牛サーロインステーキ(100g)

追加料金なしでヒレステーキに変更できます。

(お二人様から承りたく存じます。)

焼き野菜

季節のデザート



## Eコース

¥ 20,000 (税込)

活きアワビと活きオマールなどが楽しめるコースです。

アミューズ

海の幸サラダ

活きアワビの鉄板焼き

活きオマールの鉄板焼き、ソースアメリカーナ

本日のスープ (ビスク、ブイヤベースなど)

黒毛和種牛サーロインステーキ(100g)

追加料金なしでヒレステーキに変更できます。

(お二人様から承りたく存じます。)

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・デザート・コーヒー or 紅茶 or 静岡茶がついております。

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。