

Special Dinner Course

カナダ産の活きオマールエビ、旬の魚介と野菜、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

¥ 16,500 (税込)

活きオマールエビや駿河シャモ、黒毛和牛などが楽しめるスペシャルコースです。

オードブル

活き魚介のカルパッチョ

活きオマールエビの鉄板焼き、ソースアメリカーズ

駿河シャモの鉄板焼き、赤ワインソース

オマールエビとワタリガニのビスク

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)

季節のデザート

ヒレスステーキ 100g (プラス¥3,000 (税込)) に変更できます。



Eコース

¥ 24,000 (税込)

活きアワビや活きオマールエビ、黒毛和牛などが楽しめるスペシャルコースです。

オードブル

活き魚介のカルパッチョ

三陸産活き黒アワビの鉄板焼き

活きオマールエビの鉄板焼き、ソースアメリカーズ

オマールエビとワタリガニのビスク

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)

季節のデザート

※現在、三陸産黒アワビの入荷が安定しないため、お日にちによっては、お受けできないこともございます。



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。