

□■□ デイナーコース□■□

～メインのお肉によって、数種類のコースをご用意いたしました。

☆【特選】若鶏・コース☆

ディナーコース 2800 円 乾杯スパークリング付き 3300 円 飲み放題付き 4300 円
ハーブをえさに混ぜた特選若鳥、千葉県産房総ハーブ鶏のグリル。

☆ホエー豚・コース☆

ディナーコース 3300 円 乾杯スパークリング付き 3800 円 飲み放題付き 4800 円
イタリア産のホエー豚を丁寧に焼き上げました。

☆A5 和牛モモ・コース☆

ディナーコース 3800 円 乾杯スパークリング付き 4300 円 飲み放題付き 5300 円
少し歯ごたえのあるモモはきめが細かく味わい豊かな赤身の部位。

☆A5 和牛バラ・コース☆

ディナーコース 4300 円 乾杯スパークリング付き 4800 円 飲み放題付き 5800 円
とってもジューシー、赤身・脂身が層になっていて脂が多く肉の味も濃厚でこってりしている部位

☆A5 和牛サーロイン・コース☆

ディナーコース 5800 円 乾杯スパークリング付き 6300 円 飲み放題付き 7300 円
とっても柔らかくて旨みが濃厚な高級部位。「ステーキの王様」と言われています。

※皆様共通のコースでお願いいたします。

※仕入れ状況により、メニューが変更になる場合がございます。

☆☆☆コース内容☆☆☆

～お肉以外は共通となります～

【前菜】

農園野菜のムース

生ハム（イタリア プロシュート）

サーモンと南仏野菜のコンソメゼリー

【スープ】

季節のポタージュスープ

【肉料理】

自慢のグリルステーキ

【デザート】

季節のデザート

【その他】

パン・バター

税別価格表示