

【特選牛の薄焼きセット】

小海老とアボカドのサラダ馬鈴薯のクレープ包み

特撰牛サーロイン薄焼きレモンステーキ風

特製ガーリックライス

赤出汁、香の物

季節のデザート

¥2,500+税
(サービス料込み)

【特選牛のランチセット】

小海老とアボカドの馬鈴薯クレープ

特撰牛サーロインと焼き野菜

特製ガーリックライス

赤出汁、香の物

季節のデザート

有機コーヒー・紅茶

¥3,500+税
(サービス料込み)

グランドオープン特別価格

10月1日～31日

¥2,700+税
(サービス料込み)

【国産牛のランチコース】

季節のオードブル盛り合わせ

季節の洋風茶碗蒸し

海老のガレット サラダ仕立て

国産牛サーロイン ジャポネソース

特製ガーリックライス

赤出汁、香の物

季節のデザート

有機コーヒー・紅茶

¥5,000+税
(サービス料込み)