

# コースメニュー

和牛の肉寿司

季節前菜3種の盛合わせ

ホタテの鉄板焼き バター醤油仕立て

彩りサラダ

和牛ミニバーガー 84スタイル

季節の焼き野菜

※右のページよりステーキをお選び下さい A~E



A-B 神戸牛

OR

C-D-E 黒毛和牛

名物ガーリックライス&鯛出汁

本日のデザート

※ステーキをお選びください

## A 神戸牛ヒレ

80g ¥38,500    120g ¥49,300    160g ¥68,200



## B 神戸牛シャトーブリアン

80g ¥46,200    120g ¥64,900    160g ¥83,600

※シャトーブリアン  
ヒレ肉の中心部分で1頭の牛からわずか500gしか取れない  
希少価値の高いお肉です

## C 黒毛和牛サーロイン

80g ¥15,400    120g ¥18,700    160g ¥22,000

## D 黒毛和牛ヒレ

80g ¥17,600    120g ¥22,000    160g ¥26,400

## E 黒毛和牛シャトーブリアン

80g ¥22,000    120g ¥28,600    160g ¥35,200

# 【アラカルト】

## 前菜

季節前菜3種盛合わせ	¥1,980(1,800)
自家製蒸し鶏の青ネギソース	¥2,420(2,200)
炙り肉寿司 2種盛り	¥2,200(2,000)

## サラダ

彩りサラダ	¥1,100(1,000)
-------	---------------

## 鉄板焼き

活アワビの鉄板焼き	¥時価
ホタテの鉄板焼き バター醤油仕立て	¥2,200(2,000)
岩手県産 まるごと禅丸椎茸	¥1,320(1,200)
焼き野菜盛合わせ	¥1,650(1,500)

## 神戸牛

ヒレ	80g	¥29,700(27,000)	120g	¥44,550(40,500)
シャトーブリアン	80g	¥37,400(34,000)	120g	¥56,100(51,000)

## 銘柄黒毛和牛

サーロイン	80g	¥6,600(6,000)	120g	¥9,900(9,000)
ヒレ	80g	¥8,800(8,000)	120g	¥13,200(12,000)
シャトーブリアン	80g	¥13,200(12,000)	120g	¥19,800(18,000)

## ご飯

ガーリックライス&鯛だし	¥1,870(1,700)
ライス	¥440(400)

## デザート

本日のデザート	¥1,210(1,100)
---------	---------------