

ランチステーキコース

彩りサラダ

本日の一品

神戸牛ステーキ

又は

黒毛和牛 A5 ステーキ

※右のページからお選びください

白飯

宮城県産 阿部幹男さんのササニシキ

味噌汁

本日のデザート

A 神戸牛シャトーブリアンステーキ

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

100g	¥27,500(25,000)
150g	¥41,250(37,500)
200g	¥55,000(50,000)

B 神戸牛ヒレスステーキ

肉の部位の中でも最上級と言われ、脂肪が少なく肉質がきめ細かい肉本来の味わいが楽しめます

100g	¥19,800(18,000)
150g	¥29,700(27,000)
200g	¥39,600(36,000)

C 黒毛和牛 A5 牝牛ヒレスステーキ

肉の部位の中でも最上級と言われ、脂肪が少なく肉質がきめ細かい肉本来の味わいが楽しめます

100g	¥5,500(5,000)
150g	¥9,790(8,900)
200g	¥12,430(11,300)

D 黒毛和牛 A5 牝牛サーロインステーキ

牛の背中の部分で肉質が良く脂身に甘さが感じられるお肉です

100g	¥4,950(4,500)
150g	¥6,710(6,100)
200g	¥8,580(7,800)