

若竹 wakatake

牛肉と鮮魚を愉しめる
初めてのお客様にお勧めのコース

前菜三種盛り合わせ

グリーンピースのポタージュ

鱈のポワレ

ケッパーとオリーブのトマトソース
カリフラワーソテー セルバチコ

内もものローストビーフ
グレイビーソース

デザート二種盛り合わせ

コーヒー 又は 紅茶
お茶菓子

肉 和牛ランプ + 880円
和牛フィレ + 2,750円
銘柄牛フィレ + 4,950円
デザート 1種追加 + 330円

5,500円 (税込み)

露草 tsuyukusa

和牛フィレと旬の食材をバランス良く
ちりばめた季節コース

先付け

前菜三種盛り合わせ

グリーンピースのポタージュ

蛤と白魚のベニエ

タラの芽 フキノトウ
スナップエンドウ ハーブバター

お口休め

和牛ランプステーキ
シャリアピンソース

デザート二種盛り合わせ

コーヒー 又は 紅茶
お茶菓子

肉 和牛フィレ + 1,650円
銘柄牛フィレ + 3,850円
デザート 1種追加 + 330円

8,800円 (税込み)

紅梅 koubai

和牛フィレ肉と厳選素材を使った
シェフスペシャルコース

先付け

前菜三種盛り合わせ

鴨 ペコロス
根菜 コンソメポトフ

舌平目 春キャベツ
スナップエンドウ カルタファタ

お口休め

和牛フィレステーキ
トリュフソース

お食事

デザート三種盛り合わせ

コーヒー 又は 紅茶
お茶菓子

肉 銘柄牛フィレ + 2,200円

13,200円 (税込み)

お子様プレート

Kids Plate

スープ

メインプレート

ミニ 和牛ハンバーグ

天使エビのフライ

フライドチキン

フライドポテト

ナポリタン

サラダ

ミルクパン

バニラアイス

2,750円 (税込み)