



鉄板焼ランチメニュー

11:30 ~ 15:00 (ラストオーダー14:30)



◆鉄板焼セレクト ¥4,050

前菜、魚介、メイン、デザートの中から好きなもの一品ずつお選び頂けるスペシャルランチです。

- ・前菜 / カニとアボカドのタルタル仕立て 又は
スモークサーモンとホタテ 又は
牛肉のタタキ メスクランサラダ添え
- ・魚介 / カニとふぐの湯葉巻 餡かけスタイル 又は
白身魚のソテー キノコマリネ ポアローソース 又は
雲子ソテー リゾット添え トマトクーリースソース 又は
活車海老のソテー 追加料金 ¥600
タラバカニソテー ビスクラベンダーソース 追加料金 ¥600
- ・牛肉 / 国産牛フィレステーキ朴葉味噌焼き 又は
国産牛サーロインステーキ クリームペッパーコーンソース 又は
超特選和牛のハンバーグ、ワイルドマッシュルームソース
- ・パンとバター又は御飯、赤出し、香の物
- ・デザート / 本日のケーキ、バニラアイスクリームを添えて 又は
マロンアイス ミルフィーユスタイル カシスソース 又は
季節のシャーベット、フルーツ添え

◆ダイレクターズ ¥5,500

週替わりでシェフおすすめの魚料理をご用意しております。

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・魚介料理 (週替り)
 - 1/4~1/10 タラと雲子ソテー 和風白ワインソース
 - 1/11~1/17 的鯛ソテー ポアローソース
 - 1/18~1/24 金目鯛のソテー 赤ワインソース
- ・源氏サラダ
- ・旬の焼野菜
- ・フィレステーキ 80g 又は サーロイン 100g
- ・御飯、赤出し、香の物
- ・本日のケーキ、バニラアイスクリームを添えて

◆ビジネスランチ ¥9,400

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・あさり入りキノコスープ
- ・たらば蟹ソテー ビスクラベンダーソース
- ・源氏サラダ
- ・旬の焼野菜
- ・特選和牛 フィレステーキ 80g 又は サーロイン 100g
- ・御飯、赤出し、香の物
- ・ココナッツブランマンジェ カルバドスとヘーゼルナッツ風味のアップルコンポートソース

◆すみれ ¥14,000

- ・ボタン海老 炙り鮪をアボカドソースに載せて 鮪のタルタルに雲丹を添えて グリルベジタブル添え
- ・あさり入りキノコスープ
- ・活鱧 車海老 蛤のクリスタルオモニエール 松茸の香り
- ・季節の野菜、キノコ取り合わせ ディップソース添え
- ・源氏サラダ
- ・季節のシャーベット
- ・国産牛 フィレ 120 g 又は サーロイン 140 g
- ・季節の御飯、赤出しと香の物
- ・-フランベデザート- ラズベリーブラマンジェ、バニラアイスクリーム
ハイビスカスゼリーとキャラメルベリー添え

◆向日葵 ¥19,000

北海道から美味しい素材がふんだんに届きました。

- ・造り 3 種盛り合わせ
- ・北海道貝類のチャウダー ホッキ貝・鮑・雲丹・ホタテ貝
- ・たらば蟹ソテー ビスクラベンダーソース
- ・キンキのグリル たたみいわし 餡掛け
- ・季節の野菜、キノコ取り合わせ ディップソース添え
- ・源氏サラダ
- ・季節のシャーベット
- ・特選和牛 フィレ 100 g 又はサーロイン 120 g
- ・季節の御飯、赤出しと香の物
- ・ホワイトチョコレートとハスカップのアイスドーム キルシュのフランベ
岩塩を入れたキャラメルソース

◆紫苑 ¥24,000

- ・フォアグラのソテーとフォアグラのラヴィオリ 焼きりんご添え カルバドスソース
- ・徳島県産 活鮑の岩塩焼き エストラゴンバターソース
- ・国産甘鯛と帆立のソテー みぞれ鍋スタイル
- ・季節の野菜、キノコ取り合わせ ディップソース添え
- ・源氏サラダ
- ・季節のシャーベット
- ・特選和牛 フィレ 100 g 又は サーロイン 120g
- ・季節の御飯、赤出し、香の物
- ・アーモンドのミルフィーユ 洋梨のフランベとミックスナッツ入り蜂蜜ジンジャーソース



鉄板焼ディナーメニュー



月～金：17:30～22:00 (ラストオーダー21:00)
土・日・祝：17:00～22:00 (ラストオーダー21:00)

◆たんぽぽ ¥9,000

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・あさり入りキノコスープ
- ・魚介料理 (週替わりでご用意しております)
1/4～1/10 タラと雲子ソテー 和風白ワインソース
1/11～1/17 的鯛ソテー ポアローソース
1/18～1/24 金目鯛ソテー 赤ワインソース
- ・源氏サラダ、季節の焼野菜
- ・国産フィレステーキ 130g 又は 国産サーロイン 160g
- ・季節の御飯、赤出しと香の物
- ・マロンアイスのミルフィーユスタイル カシスソース

◆すみれ ¥14,000

- ・ふぐのカルパッチョ 青葱ドレッシング 湯引きタルタル添え
- ・ふぐ二種のグリル イベリコベーコン巻きと紫蘇入りパン粉焼き ポロ葱のソース、
トマトクーリーとパセリクーリー
- ・ふぐと帆立貝のクリスタルオモニエール フォーを入れて
- ・源氏サラダ
- ・季節のシャーベット
- ・季節の野菜、キノコ取り合わせ ディップソース添え
- ・国産牛 フィレ120g 又は サーロイン140g
- ・季節の御飯、赤出しと香の物
- ・ココナッツブランマンジェ カルバドスとヘーゼルナッツ風味のアップルコンポートソース

◆向日葵 ¥19,000

- ・造り3種盛り合わせ
- ・北海道貝類チャウダー ホッキ貝・鮑・雲丹・ホタテ貝
- ・たらば蟹ソテー
- ・キンキグリル たたみいわし餡かけ
- ・源氏サラダ
- ・季節のシャーベット
- ・季節の野菜、キノコ取り合わせ ディップソース添え
- ・特選和牛 フィレ80g 又は サーロイン100g
- ・季節の御飯、赤出しと香の物
- ・ホワイトチョコレートとハスカップのアイスドーム キルシュのフランベ
岩塩を入れたキャラメルソース

◆紫苑 ¥24,000

- ・フォアグラのソテー、リゾーニ添え トリュフソース
- ・国産伊勢海老のソテー トリュフソース
- ・クエとフカヒレのコラーゲン鍋
- ・源氏サラダ
- ・季節のシャーベット
- ・季節の野菜、キノコ取り合わせ ディップソース添え
- ・特選和牛 フィレ100g 又は サーロイン120g
- ・季節の御飯、赤出し、香の物
- ・パネトーネのキャラメリゼ ビターチョコレートソース ラムレーズンアイスクリーム
スパイス風味の苺のマリネ添え