

Dinner Course Menu

夜のコースメニュー

カジュアルコース

前菜・スープ・季節のサラダ

本日の鮮魚料理 または ビーフステーキ

パン または ライス

デザート・食後のお飲物

税込 **3,800円**

シェフおまかせコース

前菜・季節のサラダ

鮮魚料理

お肉料理

パン または ライス

デザート・食後のお飲物

(2名様以上は大皿buffeスタイルも可能です)

税込 **4,800円**

和牛ステーキコース

前菜・オニオングラタンスープ

特製お刺身サラダ

黒毛和牛のステーキ

パン または ライス

デザート・食後のお飲物

税込 **5,800円**



お料理と組み合わせコース

前菜・サラダ・パンまたはライス・デザート・食後のお飲物

	ハンバーグステーキ	2,500円
	ハンバーグ & ビーフシチュー	3,000円
	ビーフシチュー & ガーリックトースト	3,000円
	タンシチュー & 温野菜	3,000円
	牛フィレ肉ステーキ	3,400円
	リブアイステーキ	3,000円
	シャリアピンスステーキ(フィレまたはロース)	3,400円
	黒毛和牛薄切リステーキ(おろし添え)	3,000円
	黒毛和牛サーロインステーキ	4,200円
	黒毛和牛リブステーキ	4,200円
<hr/>		
	イベリコ豚のカツレツ(バターソース)	2,800円
	もち豚とんかつ(サラダ添え)	2,700円
<hr/>		
	若鶏の自家製カレーソース煮	2,500円
<hr/>		
	海老フライタルタルソース(5尾)	3,000円
	貝柱のムニエル(5個)	3,000円
	舌平目のボンファン	3,000円
	本日のお魚のムニエル	2,800円

価格は税込です

A la carte le soir

夜のアラカルト

	3種オードブル盛り合わせ	2,200円
	季節のフルーツと生ハム	2,000円
	スモークサーモン	1,800円
	季節のサラダ	1,400円
	お刺身サラダ	2,300円
	マグロのカルパッチョ	2,000円
	大連くらげ	1,300円
	カニクリームコロッケ	2,000円
	シーフードフライ	2,000円
	生カキフライ(冬季)	2,000円
	若鶏のから揚げ	2,000円
	若鶏の岩塩焼き	2,000円
	イベリコ豚カツレツ	2,200円
	ハンバーグステーキ	2,000円
	柔らか牛フィレ肉ステーキ	2,900円
	ビーフシチュー	2,500円
	シャトーブリアン	4,000円

価格は税込です



ご飯・麺

幻のナポリタン	1,500円
特製焼きそば	2,000円
五目ドライカレー	1,600円
茅ヶ崎しらすチャーハン	1,600円
ピザ マルゲリータ	1,600円
ステーキ丼	2,700円

価格は税込です



お飲み物

ビール

生ビール(麒麟一番搾り) 660円 瓶ビール(麒麟) 660円
グラス生ビール 500円 ハートランド 660円

ワイン

グラスワイン(赤・白) 600円～ ハウスワインボトル 2,500円
シャンパーニュグラス 1,200円 スパークリングワイングラス 600円
シャンパーニュボトル 5,000円～ スパークリングワインボトル 2,500円～

ウイスキー

サントリー角瓶 600円 麒麟富士山麓 700円 響 1,500円
山崎 1,500円 山崎12y 2,000円
白州 1,500円 白州12y 2,000円
シーバス、オールドパー、ジョニーウォーカー黒 800円

焼酎

伊佐美、喜六、海童、いいちこ、神の河、その他 600円～

ソフトドリンク

ジンジャー、コーラ、ノンアルビール、烏龍茶 500円



バイキングドリンク(飲み放題) 2,500円