

# Dinner Menu

## ディナー内容

オードブル 季節のスープ 旬の一品  
グリーンサラダ 本日の一皿 シェフお薦めシーフードグリル  
メインディッシュ デザート コーヒー (Kimbo from Napoli Italy)

(税込価格)

シーフードディナーコース ¥8,500  
〈メイン: 鮑と季節のシーフード〉

※当店の特選黒毛和牛は主に長野県杉本牧場のブランド牛ひらやの輝跡を使用しております。

特選黒毛和牛サーロインステーキコース 100 g ¥9,000  
〈メイン: 特選黒毛和牛サーロインステーキ〉 150 g ¥12,000

特選黒毛和牛フィレスステーキコース 100 g ¥11,000  
〈メイン: 特選黒毛和牛フィレスステーキ〉 150 g ¥15,500

プレミアム和牛サーロイン&フィレスステーキコース ¥15,000  
〈メイン: 特選黒毛和牛サーロインステーキ 80 g & フィレスステーキ 80 g〉

## Option

黒毛和牛ガーリックライス	¥1,300
フォアグラスステーキ	¥2,800
<u>オマール海老 (1/2) のグリル</u>	¥3,200
アワビの鉄板焼	¥5,500

## Dinner Menu

### Every Dinner Set Includes

Hors d'oeuvre   Soup   Seasonal Dish  
Green Salad   Today's Dish   Chef's Select Grilled Seafood  
Main Dish   Dessert   Coffee (Kimbo from Napoli Italy)

(Tax include)

**Seafood Dinner Course** **¥8,500**  
〈Main : Abalone & Seasonal Seafood〉

※Our special Wagyu Beef mainly uses the brand beef "Hirayano kiseki" of Nagano prefecture Sugimoto ranch.

**Special Kuroge Wagyu Sirloin Steak Course** 100 g ¥9,000  
〈Main : Kuroge Wagyu Sirloin Steak〉 150 g ¥12,000

**Special Kuroge Wagyu Fillet Steak Course** 100 g ¥11,000  
〈Main : Special Wagyu Fillet Steak〉 150 g ¥15,500

**Premium Wagyu Sirloin & Fillet Steak Course** **¥15,000**  
〈Main : Special Wagyu Sirloin80 g & Fillet80g〉

### Optional Extra

Wagyu Beef Fried Rice ¥1,300

Foie gras Steak ¥2,800

GrilledHalf Lobster ¥3,200

Abalone Steak ¥5,500