

Dinner Menu

(税抜価格)

ディナー内容

アミューズ・ブーシェ 季節のスープ オードブル
ローカルグリーンサラダ 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)

ショートディナーコース ¥5,000
(メイン: 黒毛和牛ステーキ含む 全6品)

シェフズチョイス ステーキコース 100 g ¥6,500
(メイン: 黒毛和牛ステーキ) 150 g ¥8,500

特選黒毛和牛サーロインステーキコース 100 g ¥8,000
(メイン: 特選黒毛和牛サーロインステーキ) 150 g ¥11,000

プレミアム和牛サーロイン & フィレスステーキコース ¥13,000
(メイン: 特選黒毛和牛サーロインステーキ 80g & フィレスステーキ 80g)

Option

黒毛和牛ガーリックライス	¥1,200
フォアグラと大根ステーキ	¥2,500
<u>オマール海老 (1/2) のグリル</u>	<u>¥2,800</u>
アワビの鉄板焼	¥4,800

ディナータイムのみサービス料5%が加算されます。
You need 5% service charge at dinner time.

Dinner Menu

(Tax excluded)

Every Dinner Set Includes

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

Short Dinner Course **¥6,000**
〈6-course / Include Main dish:Wagyu Steak〉

Chef's Choice Steak Course 100 g ¥6,500
〈Main : Kuroge Wagyu Steak〉 150 g ¥8,500

Special Kuroge Wagyu Sirloin Steak Course 100 g ¥8,000
〈Main : Kuroge Wagyu Sirloin Steak〉 150 g ¥11,000

Premium Wagyu Sirloin & Fillet Steak Course **¥13,000**
〈Main : Special Wagyu Sirloin80 g & Fillet80g〉

Optional Extra

Wagyu Beef Fried Rice	¥1,200
Foie gras & Radish Steak	¥2,500
<u>Grilled Half Lobster</u>	<u>¥2,800</u>
Abalone Steak	¥4,800

ディナータイムのみサービス料5%が加算されます。
You need 5% service charge at dinner time.