



Good JAPAN

召し上がれ日本の恵み国産素材

国産> 真鯛・蟹・いくら・帆立



北海道産
帆立

やけど
注意

国産
紅ずわい蟹

だし醤油

北海道産
いくら

国産真鯛



Red sea bream, crab and salmon roe on rice
& sizzling grilled shrimp and scallops with warm vegetable

真鯛・蟹・いくら ご飯

& 海老と帆立のあつあつグリル

サラダ・味噌汁・漬物付

2,830円 (税込3,113円)



国産> 黒毛和牛・帆立



北海道産
帆立

やけど
注意

黒毛和牛

60
グラム

※焼成前のグラム数です。



Japanese Black beef steak on rice & sizzling grilled shrimp
and scallops with warm vegetable

黒毛和牛ステーキ ご飯

& 海老と帆立のあつあつグリル

サラダ・味噌汁・漬物付

3,030円 (税込3,333円)

コクのある
黒毛和牛の旨み
赤身と脂質の
ほど良いバランスを
ご堪能ください



ドリンクセット

プラス 400円 (税込440円) 平日ランチタイム 280円 (税込308円)

SPECIAL SET おすすめステーキ

オニオングラタンスープ、選べるプチデザートやドリンクまで付いたセット

〈組み合わせ例〉

Black Angus sirloin steak
& grilled lobster

**300g厚切りアンガス
サーロインステーキ
& オマール海老のグリル**

4,730円 (税込 5,203円)

+

スペシャルセット ライス付

1,160円 (税込 1,276円)

平日ランチタイム 1,100円 (税込 1,210円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

ライス(パンに替えられます)

選べるプチデザート

ドリンク



厚切りステーキ
& オマール海老のグリル

選べる
プチ
デザート

冷製



オニオン
ドレッシング



Steak from the US
★ 300 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

やけど
注意

やけど
注意

ソースをお選びいただけます

300g厚切りアンガスサーロインステーキ&オマール海老のグリル 単品 4,730円 (税込 5,203円)

〈組み合わせ例〉

Black Angus sirloin steak & deep fried
prawn and crab cream croquette

**150gアンガスサーロインステーキ
&天然海老フライと
紅ずわい蟹のクリームコロッケ**

3,130円 (税込 3,443円)

+

スペシャルセット ライス付

1,160円 (税込 1,276円)

平日ランチタイム 1,100円 (税込 1,210円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て

オニオングラタンスープ

ライス(パンに替えられます)

選べるプチデザート

ドリンク

小さめのステーキ&洋食



選べる
プチ
デザート

冷製



オニオン
ドレッシング

Steak from the US
★ 150 ★
グラム

※焼成前のグラム数です。

やけど
注意

やけど
注意

ソースをお選びいただけます

150gアンガスサーロインステーキ&天然海老フライと紅ずわい蟹のクリームコロッケ 単品 3,130円 (税込 3,443円)



コンソメジュレ
&フラン仕立て
〜いくら・蟹〜

選べる
プチデザート

ほろにが
カフェゼリー

ちいさな
スイートポテト

プラス価格で季節のプチデザートに替えられます。

お好みに3種のソースよりお選びください

Demiglace butter sauce

コクのある
ドミグラス バターソース

Garlic cream sauce

ガーリック香る
ガーリック クリームソース

Grated daikon radish
with yuzu-ponzu citrus sauce

さっぱりと
おろしゆずぽん酢ソース