

Good JAPAN 春 スペシャルセット

国産素材を使ったおすすめ料理 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〉

Seafood pilaf with oysters and scallops
**牡蠣と帆立の
シーフードピラフ**

1,980円 (税込 2,178円)

+

スペシャルセット

1,040円 (税込 1,144円)

平日ランチタイム 980円 (税込 1,078円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
選べるプチデザート
ドリンク

国産 牡蠣・帆立・芝海老



〈組み合わせ例〉

Black x Black hamburger steak
& small gratin with oysters and Shiba shrimp
**190gレギュラー
黒×黒ハンバーグ
& 牡蠣と芝海老のちいさなグラタン**

2,280円 (税込 2,508円)

+

スペシャルセット ライス付

1,140円 (税込 1,254円)

平日ランチタイム 1,080円 (税込 1,188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

**黒×黒
ハンバーグ** **国産** 牡蠣・芝海老



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われます。



召し上がれ日本の恵み

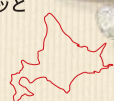
播磨灘産牡蠣

収穫した牡蠣を一つ一つ丁寧に殻からはずし、鮮度の良いまますぐにふっくら蒸し上げ、プリプリ感、ジューシーさが特徴です。

播磨灘

**北海道オホーツク海産
帆立**

オホーツク海の豊かな漁場で育った帆立は、旨味がギュッと詰まっています。



長崎県産芝海老

長崎県の近海で収穫され、身が柔らかく、香りと甘みの強さが特徴です。



おすすめステーキスペシャルセット

アンガスサーロインステーキ 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

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

3,680円 (税込4,048円)

+

スペシャルセット ライス付

1,140円 (税込1,254円)

平日ランチタイム 1,080円 (税込1,188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



ソースをお選びいただけます

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 3,680円 (税込4,048円)

〈組み合わせ例〉

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

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

2,530円 (税込2,783円)

+

スペシャルセット ライス付

1,140円 (税込1,254円)

平日ランチタイム 1,080円 (税込1,188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



ソースをお選びいただけます

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 2,530円 (税込2,783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4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



Soy sauce
and parsley garlic butter

味わいひきたつ
だし醤油とパセリガーリックバター

