



春のご馳走

播磨灘産
牡蠣

北海道産
帆立

北海道産
きたあかり

牡蠣と帆立のあつあつグリル

Yuzu and sea bream pilaf
& grilled oysters and scallops

柚子香る 鯛めし風ピラフ &牡蠣と帆立のあつあつグリル

サラダ・味噌汁・漬物付

3,180円 (税込 3,498円)

やけど
注意

瀬戸内産
真鯛

香川県産
さぬきのめざめ

淡路島産
釜揚げしらす

高知県馬路村
ぼん酢しょうゆ

柚子香る鯛めし風ピラフ

アスパラガスと玉ねぎを合わせた和風ピラフに、
ぼん酢しょうゆをアクセントに加え、
真鯛としらすをのせました。

※産地表示は原料の産地を表示しています。



瀬戸内海で育った真鯛は、身が引き
締まりつつも、柔らかく食感が
良いとされています。



淡路島産
釜揚げしらす

獲れたてのしらすを水揚げ後すぐに
釜揚げ、ふっくら柔らかな食感が特徴です。

香川県産
さぬきのめざめ

瀬戸内の温暖な気候が生んだ
香川県オリジナルのアスパラガス
「さぬきのめざめ」。甘みが強く、
柔らかいことが特徴です。



播磨灘産
蒸し牡蠣



鮮度の良いままに牡蠣を蒸すことで、
旨みやエキスを逃さず、身がしっかり
ふっくらしているのが特徴です。

播磨灘産
牡蠣

北海道産
帆立

北海道産
きたあかり

牡蠣と帆立のあつあつグリル

Japanese Black beef steak rice
& grilled oysters and scallops

黒毛和牛 ステーキご飯 &牡蠣と帆立のあつあつグリル

サラダ・味噌汁・漬物付

3,580円 (税込 3,938円)

やけど
注意

黒毛和牛

香川県産
さぬきのめざめ

山わさび

黒毛和牛ステーキご飯

肉の旨みを感じられる黒毛和牛のステーキとアスパラガス、
きのこをのせました。山わさびの醤油漬けを添えて。

ドリンクセット

プラス 420円 (税込 462円)

春のおすすめ SPECIAL SET

オニオングラタンスープ、選べるプチデザート、ドリンクまで付いたセット

〈組み合わせ例〉

Black Angus sirloin steak
300g厚切りアンガス
サーロインステーキ
スペシャルセット ライス付

5,890円 (税込6,479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



※焼成前のグラム数です。

300g厚切りアンガスサーロインステーキ 単品 4,580円 (税込5,038円)

3種のソースより
お選びください

Demiglace butter sauce

ココのある
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

〈組み合わせ例〉

Seafood doria with shrimp
and scallop

海老と帆立の
シーフードドリア
スペシャルセット

2,690円 (税込2,959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



海老と帆立のシーフードドリア 単品 1,480円 (税込1,628円)

選べる
プチデザート

プラス価格で季節のプチデザートに
替えられます。



バニラ
ブルボン



ベルギー
チョコレート



カシス
クリーム



塩
キャラメル

ほろにが
カフェゼリー



ちいさな
スイートポテト

