

CASUAL STEAK HOUSE RIB

WEEKEND LUNCH MENU



SATURDAY & HOLIDAY
SUNDAY

2019.03.02/03.03

GRILLE A ※前菜、メイン、デザートは 右記 CHOICE メニューよりお選びください

2,200

食前酒又は本日のノンアルコールドリンク
前菜
本日のスープ
天然酵母パン
本日のお魚料理
メインディッシュ
デザート / コーヒー

GRILLE B ※前菜、メイン、デザートは 右記 CHOICE メニューよりお選びください

1,800

食前酒又は本日のノンアルコールドリンク
前菜
本日のスープ
天然酵母パン
メインディッシュ
デザート / コーヒー

GRILLE C ※前菜、メインは 右記 CHOICE メニューよりお選びください

1,500

食前酒又は本日のノンアルコールドリンク
前菜
天然酵母パン
メインディッシュ
コーヒー

前菜から1品、メインディッシュから1品、デザートから1品お選び下さい

PLEASE CHOICE

APPETIZER

タコと彩り野菜のマリネ スモークパプリカ風味
完熟トマトのカプレーゼ
本日のおすすめアペタイザー

MAIN DISH

米国産フランクステーキ コチュジャンソース
骨付き鶏モモ肉のコンフィ シェリービネガーソース
メバルとアサリのブイヤベースソース
特製あら挽きハンバーグ! (GRILL AとGRILL Bのみ)

当店の牛ステーキはミディアムレアにてご提供しております。

DESSERT

本日のデザート
アップルインビジブル
アブリコットパイプディング

※仕入れによりメニューが変更となる場合がございます。

Drink

The PREMIUM MALT'S <KAORU ALE> 700
サントリーザ・プレミアム・モルツ <香るエール> /生ビール

Sparkling Wine 800
スパークリングワイン

Non Alcoholic Beer 500
ノン・アルコールビール

Today's White Wine or Red Wine 500
本日のワイン 白 または 赤