

# CASUAL STEAK HOUSE RIB

## WEEKEND LUNCH MENU



SATURDAY & HOLIDAY SUNDAY

2019.06.01/06.02

### 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、メインデッシュから1品、デザートから1品お選び下さい PLEASE CHOICE

#### APPETIZER

小エビのガガモレ トルティーヤ添え  
冷製ローストビーフ レホールソース  
本日のおすすめアペタイザー

#### MAIN DISH

米国産インサイド オニオンソース  
塩麴でマリネした国産豚肩ロースのグリル  
太刀魚のグリル 彩り野菜のラペ添え  
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

生シフォン 赤い果実のコンポート添え  
ハニーケーキ  
柑橘とクリームチーズのセミフレット

※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

