

CASUAL STEAK HOUSE RIB

WEEKEND LUNCH MENU



SATURDAY & HOLIDAY SUNDAY

2019.06.29/06.30

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

ボイルドチキンとインゲンのヨーグルトマリネ
冷製ラタトゥイユ メルバ添え
本日のおすすめアペタイザー

MAIN DISH

米国産ミスジ オニオンソース
美明豚ロースとトマト モッツアレラのオープン焼き
サーモンのグリル 山葵風味のベアルネーズソース
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

ひんやりフルーツヨーグルトバーグ
ブランマンジェ
ダークチェリーと濃厚ショコラテリーヌ

※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