

CASUAL STEAK HOUSE **RIB**

WEEKDAY LUNCH MENU



MONDAY to FRIDAY

2019.10.15-10.18

Drink

The PREMIUM MALT'S <KAORU ALE> サントリーザ・プレミアム・モルツ <香るエール> / 生ビール	700
Sparkling Wine スパークリングワイン	800

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

2,000

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 メニュよりお選びください

1,600

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 メニュよりお選びください

1,200

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

カツオと焼きなすのカルパッチョ ホワイトバルサミコソース
たっぷり野菜のニースサラダ
本日のおすすめアペタイザー

MAIN DISH

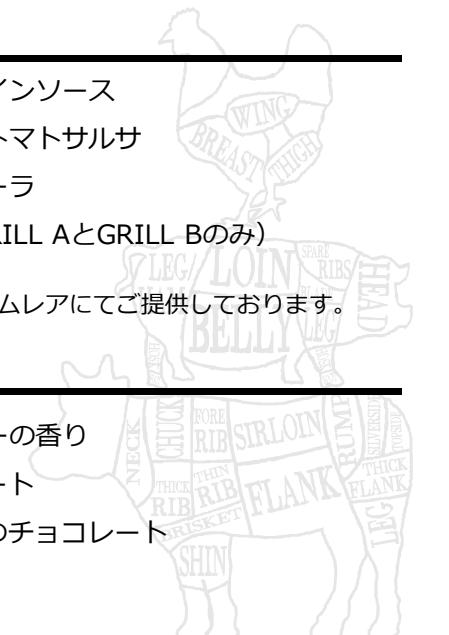
米国産フランクステーキ 赤ワインソース
ケイジャンポーク フレッシュトマトソース
メカジキのグリル ボスカイオーラ
特製あら挽きハンバーグ！ (GRILL AとGRILL Bのみ)

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

渋皮栗のロールケーキ マンゴーの香り
チーズケーキとリンゴのコンポート
パンプキンブディングと黒ゴマのチョコレート

※仕入れによりメニューが変更となる場合がございます。



Non Alcoholic Beer ノン・アルコールビール	500
Today's White Wine or Red Wine 本日のワイン 白 または 赤	500