

CASUAL STEAK HOUSE RIB

WEEKDAY LUNCH MENU



MONDAY to FRIDAY

2019.10.28-11.01

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

2,000

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 メニュー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 メニュー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

ビンチョウマグロとグレープフルーツのマリネ
低温でローストしたチキンフィレとキヌアのタブリサラダ
本日のおすすめアペタイザー

MAIN DISH

米国産トモサンカク 山葵風味のベアルネーズソース
黒豚ソーセージとチキンのアサード
サーモンのグリルとキノコ ブールノワゼット
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 マンゴの香り
チーズケーキとリンゴのコンポート
パンプキン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。

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