

# CASUAL STEAK HOUSE RIB

## WEEKDAY LUNCH MENU



MONDAY to FRIDAY

2020.03.30-04.03

### 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

2,000

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

黒豚フランクソーセージと4種豆のカスレ  
ハニーイエローマスタードチキンのシーザーサラダ 柚子の香り  
本日のおすすめアペタイザー

### MAIN DISH

米国産ミスジ シャリアピンソース  
塩麴でマリネした国産豚肩ロース ビナグレッツ添え  
鯖のグリル フランセーズ  
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

バニラのムースグラッセ  
バナナケーキ 豆乳アイス  
ヨーグルトレアチーズケーキとオリーブオイルのソース

※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