

# A5 黒毛和牛 赤身肉ステーキコース

*A5 Black Japanese Beef Red Meat Steak Course*

¥ 6,380- (税込)

## 新鮮野菜のバーニャカウダー

~濃厚胡麻ディップソース~

*Bagna cauda with fresh vegetables.*

~Thick Sesame Dipping Sauce~

## じゃがいもの冷製ポタージュ

~カレーエッセンスと共に~

*Cold Potage of Potatoes*

~with curry essence~

## 本日の一品料理

*Today's dish*

## A5 黒毛和牛 赤身肉のステーキ

~黒コショウ・フライドガーリック・富士泉醤油~

ステーキ追加無料

*A5 Black Japanese Beef Lean meat steak.*

~Black pepper・Fried garlic・Fujizumi soy sauce~

## 御飯と赤出汁

*Rice・Red miso soup*

+300yen (税込) でガーリックライスに変更できます。

*For an additional 300yen(tax included),you can change to garlic rice.*

## 本日のデザート

*Today's dessert*

\*皆様ご一緒のコースメニューをお願いしております。

*We ask that everyone order the same course menu for each table.*

\*お会計時にサービス料 10%を頂戴いたします。

*A service charge of 10% will be added to your bills.*

\*季節によりメニューが変更となる場合がございます。

*Please note that the menu may change seasonally.*



# A5 黒毛和牛 霜降肉と赤身肉のステーキコース

*A5 Black Japanese Beef Marbled and Red Meat Steak Course*

¥ 8,580-(税込)

---

## 新鮮野菜のバーニャカウダー

~濃厚胡麻ディップソース~

*Bagna cauda with fresh vegetables.*

~Thick Sesame Dipping Sauce~

## じゃがいもの冷製ポタージュ

~カレーエッセンスと共に~

*Cold Potage of Potatoes*

~with curry essence~

## お刺身 3点盛り

*Assorted 3 kinds of sashimi.*

## 本日の一品料理

*Today's dish*

## A5 黒毛和牛 霜降肉と赤身肉のステーキ

~黒コショウ・フライドガーリック・富士泉醤油~

ステーキ追加無料

*A5 Black Japanese Beef Lean meat steak.*

~Black pepper · Fried garlic · Fujiizumi soy sauce~

## 御飯と赤出汁

*Rice · Red miso soup*

+300yen (税込) でガーリックライスに変更できます。

*For an additional 300yen (tax included), you can change to garlic rice.*

## 本日のデザート

*Today's dessert*

\*皆様ご一緒のコースメニューでお願いしております。

*We ask that everyone order the same course menu for each table.*

\*お会計時にサービス料 10%を頂戴いたします。

*A service charge of 10% will be added to your bills.*

\*季節によりメニューが変更となる場合がございます。

*Please note that the menu may change seasonally.*





# A5 黒毛和牛とフォアグラ 鉄板焼きコース

A5 Japanese Black Beef and Foie Teppan-yaki Course

¥ 10,780- (税込)

---

## 新鮮野菜のバーニャカウダー

~濃厚胡麻ディップソース~

*Bagna cauda with fresh vegetables.*

~Thick Sesame Dipping Sauce~

## じゃがいもの冷製ポタージュ

~カレーエッセンスと共に~

*Cold Potage of Potatoes*

~with curry essence~

## お刺身 5 点盛り

*Assorted 5 kinds of sashimi.*

## 本日の一品料理

*Today's dshe*

## フォアグラのポワレ

~特製ベリーソース~

*Foie Gras Poelee*

~With special berry sauce~

## A5 黒毛和牛 霜降肉と赤身肉のステーキ

~黒コショウ・フライドガーリック・富士泉醤油~

※ステーキ追加無料

*A5 Black Japanese Beef Lean meat steak.*

~Black pepper • Fride garlic • Fujiizumi soy sauce~

## 御飯と赤出汁

*Rice • Red miso soup*

+300yen (税込) でガーリックライスに変更できます。

*For an additional 300yen (tax included), you can change to garlic rice.*

## 本日のデザート

*Today's dessert*

\*皆様ご一緒のコースメニューでお願いしております。

*We ask that everyone order the same course menu for each table.*

\*お会計時にサービス料 10%を頂戴いたします。

*A service charge of 10% will be added to your bills.*

\*季節によりメニューが変更となる場合がございます。

*Please note that the menu may charge seasonally.*

