

ランチ長瀨コース	ランチ武蔵野コース
冷製オードブル 本日のスープ 本日の魚介料理 和牛サーロイン（120g） 焼野菜 特製オムライスまたは白御飯 赤出汁 デザート コーヒー	冷製オードブル 温製オードブル 本日の魚介料理 和牛サーロイン（120g）または 和牛フィレ（80g） 焼野菜 特製ガーリックライスまたは白御飯 赤出汁 デザート コーヒー
¥6,600	¥9,900
<u>＋¥2,200で フィレに変更できます。</u> <u>＋¥1,100で ガーリックライスに変更できます。</u>	<u>＋¥4,400で魚介料理を 国産伊勢海老に変更できます。</u>

九州黒毛和牛コース
冷製オードブル 本日の魚介料理 和牛サーロイン（120g）または和牛フィレ（80g） サラダ 焼野菜 特製ガーリックライスまたは白御飯 赤出汁 デザート コーヒー
¥13,200 <u>＋¥4,400で魚介料理を国産伊勢海老に変更できます。</u>

那須野ヶ原コース
冷製オードブル 温製オードブル 本日の魚介料理 和牛サーロイン（120g）または和牛フィレ（80g） サラダ 焼野菜 特製ガーリックライスまたは白御飯 赤出汁 デザート コーヒー
¥17,600 <u>＋¥4,400で魚介料理を国産伊勢海老に変更できます。</u>

毛塚シェフ厳選味覚満喫コース
お楽しみの一皿 冷製オードブル 温製オードブル 伊勢海老 和牛サーロイン（120g）または和牛フィレ（80g） サラダ 焼野菜 特製ガーリックライスまたは白御飯 赤出汁 デザート コーヒー
¥22,000
<u>コースに含まれるコーヒーは、紅茶、柚子茶に変更できます。</u>

一品料理	牛肉
本日のお魚カルパッチョ仕立て ¥2,200 エスカルゴのブルゴーニュ風（6個） ¥2,750 フレッシュチーズ盛り合わせ ¥2,750 本日の気まぐれサラダ ¥1,430	和牛サーロイン（200 g） ¥20,900 和牛フィレ（150 g） ¥16,500 ※グラムカットも致します。
お食事	お野菜
	焼野菜の取り合わせ（5種） ¥1,650
ガーリックライス	海鮮
¥1,100 オムライス ¥1,320 白御飯（香物、味噌椀付） ¥825 ガーリックトースト（3個） ¥1,100	伊勢海老 ¥11,000～ 帆立貝（6個） ¥2,640 本日のお魚料理 ¥3,300

※当日のご注文はお受けしてからご用意致しますのでお時間がかかる場合がございます。  
ご了承くださいませ。

表示料金は税込価格となっており、別途サービス料10%を頂戴いたします。