



マンスリーメニュー

Monthly menu

2025年5月1日(木)～5月31日(土)



茨城県産“常陸牛”ランプのステーキ・アッシュェ

Japanese beef coarsely chopped steak hamburger steak, truffle flavor sauce

マデラ酒の香るデミグラスソースと肉の旨味が濃い黒毛和牛「常陸牛」のランプ肉を粗みじんにし、つなぎ無しで焼くことでお肉本来の美味しさを味わえます。
芳醇なマデラ酒の香るデミグラスソースでお召し上がりください。

¥5,800



和牛ほほ肉を赤ワイン煮込みと温かなタルタル 2種類の調理法で

Stewed Japanese beef cheek meat and its warm tartare, red wine sauce

赤ワインでじっくり煮込んだ和牛のほほ肉を、濃厚な赤ワインソースと、ほんのり温かく仕上げたタルタル仕立てで。
和牛ほほ肉の魅力を2つの味わいでお楽しみください。

¥5,800



“くまもとあか牛”サーロインの軽いポシェとコンソメスープ

Japanese beef sirloin thin slice light poché and consommé

「くまもとあか牛」のサーロインをコンソメでさっと火を通して旨味を引き出し、「くまもとあか牛」と「天草大王」でとったコンソメを注ぎました。
とろける脂と肉本来の味を楽しめます。

¥8,800



和牛フィレ肉のステーキ ロッシーニ風 ソース・ジュ・ド・トリュフ

Japanese beef filet steak "Rossini" style, sauce jus de truffe

上質な脂の和牛フィレ肉をシンプルにステーキにしました。
口の中でとろけるフォアグラと濃厚で香り高いトリュフソースでロッシーニ風に仕上げ、みずみずしい小カブを丸ごと塩釜焼にして添えました。



¥15,000

おすすめセット +¥2,200

Meal set / +¥2,200

(スープ・サラダ・コーヒー)

(Soup・Salad・Coffee)

*写真はイメージです。*表示価格は税込価格です。*別途サービス料10%が加算されます。

*Image picture. *Prices includes consumption tax. *Prices include consumption tax, do not include service fee (10%)