

- DINNER MENU - (17:30 ~ 21:00)

牡丹-botan-

¥6,050(税込)

- ・本日のアミューズ
- ・月替わりのスープ
- ・地元野菜と地方野菜を使ったサラダと焼野菜
- ・厳選黒毛和牛のステーキ
- ・富士産コシヒカリの白ご飯 もしくは ガーリックライス 赤出汁 香の物
- ・デザート
- ・食後のお飲み物

鈴蘭-suzuran-

¥8,250(税込)

- ・本日のアミューズ
- ・おまかせ温前菜
- ・月替わりのスープ
- ・シェフおすすめ魚介料理
- ・地元野菜と地方野菜を使ったサラダと焼野菜
- ・厳選黒毛和牛のステーキ
- ・富士産コシヒカリの白ご飯 もしくは ガーリックライス 赤出汁 香の物
- ・デザート
- ・食後のお飲み物

星花-seika- (季節の特選コース) ※要予約 ¥11,000(税込)~

伊勢海老もしくは鮑の入った特別コースです。(時期によって異なります)
基本的には予約のみのコースとなりますが、ご用意できる場合もございますので
お気軽にお声掛けください。
また、ご予算に応じて品数や量を増やす事も出来ます。

※ディナータイムのみサービス料5%頂戴いたします

鉄板焼

