

Seasonal COURSE

MENU 6000yen/PERSON

全7品

Soup

季節野菜のスープ

Appetizer

季節野菜のチャコールベーニエ

Appetizer

ジャンボシュリンプカクテル
ホースラディッシュソース

Pasta

全粒粉の自家製フェットウチーネ
黒毛和牛のポロネーゼ

Granite

グレープフルーツと山葵のグラニテ

薪火グリルステーキ

US産最上級グレード ブラックアンガス牛
リブアイロール

Today's dessert

本日のデザート

T-bone COURSE

MENU 8000yen/PERSON

全7品

Soup

季節野菜のスープ

Appetizer

季節野菜のチャコールベーニエ

Appetizer

ジャンボシュリンプカクテル
ホースラディッシュソース

Pasta

全粒粉の自家製フェットウチーネ
黒毛和牛のポロネーゼ

Granite

グレープフルーツと山葵のグラニテ

薪火グリルステーキ

鳥取国産牛T-ボーン

Today's dessert or Cheese

本日のデザート又はお好みのチーズ

BT COURSE

MENU 10000yen/PERSON

全9品

Soup

季節野菜のスープ

Appetizer

季節野菜のチャコールベーニエ

Appetizer

本日の前菜

Pasta

本日のパスタ料理

Fish

本日の魚料理

Granite

季節果実を使ったグラニテ

薪火グリルステーキ

US産最上級グレード
ブラックアンガスビーフ
テンダーロイン

SUSHI

鳥取和牛オレイン55

Today's dessert or Cheese

本日のデザート又はお好みのチーズ

Prime COURSE

MENU 15000yen/PERSON

全9品

Soup

季節野菜のスープ

Appetizer

季節野菜のチャコールベーニエ

Appetizer

本日の前菜

Pasta

本日のパスタ料理

Fish

本日の魚料理

Granite

季節果実を使ったグラニテ

薪火グリルステーキ

鳥取和牛オレイン55
サーロイン

SUSHI

鳥取和牛オレイン55

Today's dessert or Cheese

本日のデザート又はお好みのチーズ

※表示価格に、消費税8%を加算致します。