

## 鉄板焼

### ランチ長瀬コース

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

¥6,600

＋¥2,200で  
フィレに変更できます。  
＋¥1,100で  
ガーリックライスに変更できます。

### 一品料理

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

### お食事

ガーリックライス  
¥1,100

オムライス  
¥1,320

白御飯 (香物、赤出汁付)  
¥825

ガーリックトースト (3個)  
¥1,100

### ランチ武蔵野コース

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)  
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

¥9,900

＋¥4,400で魚介料理を  
国産伊勢海老に変更できます。

### 牛肉

和牛サーロイン (200g)  
¥20,900

和牛フィレ (150g)  
¥16,500

※グラムカットも致します。

### お野菜

焼野菜の取り合わせ (5種)  
¥1,650

### 海鮮

伊勢海老  
¥11,000～

帆立貝 (6個)  
¥2,640

本日のお魚料理  
¥3,300

## 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

### 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

＋¥4,400で魚介料理を国産伊勢海老に変更できます。

### 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

＋¥4,400で魚介料理を国産伊勢海老に変更できます。

※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

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。  
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。