

ステーキセット メニュー

Steak set menu

(パン又はライス/スープ、サラダ付)

w/Bread or Rice / Soup, Salad

単品のご注文の場合は、セットメニューの価格より-200円にてご用意いたします。

If you order a single item, we will prepare it at a discount of 200 yen from the price of the set menu.

ソースは和風ソースと赤ワインソースからお選び頂けます。

You can choose between Japanese and red wine sauces.



※写真は和牛フィレ肉ステーキセット(120g)です。

● アメリカ産 牛フィレ肉ステーキセット(120g)

American Beef Fillet Steak Set
¥3,600

※牛フィレ肉50g追加につき+¥900

¥900 per Additional 50g of American Beef Fillet

● 国産 牛フィレ肉ステーキセット(120g)

Japanese Beef Fillet Steak Set
¥5,600

※牛フィレ肉50g追加につき+¥1,100

¥1,100 per Additional 50g of Japanese Beef Fillet

● 和牛フィレ肉ステーキセット(120g)

Japanese Beef Fillet Steak Set
¥8,600

※和牛フィレ肉50g追加につき+¥1,400

¥1,400 per Additional 50g of Japanese Beef Fillet

● カナダ産 特選牛ロースステーキセット(140g)

Canadian Beef Loin Steak Set
¥3,900

※特選牛ロース50g追加につき+¥900

¥900 per Additional 50g of Special Beef Loin



※写真はカナダ産 特選牛ロースステーキセット(140g)です。

※輸入物：原産国は係りの者にお尋ねください。

※上記の金額は税金・サービス料10%を含んだ金額です。

The above mentioned prices include tax and a service charge of 10%.

セットメニュー (パン又はライス/スープ、サラダ付) Set menu w/Bread or Rice / Soup, Salad

単品のご注文の場合は、セットメニューの価格より-200円にてご用意いたします。
If you order a single item, we will prepare it at a discount of 200 yen from the price of the set menu.



松山鶏のグリル

Grilled Chicken

¥2,200



瀬戸内鯛とアワビのアンサンブル

Setouchi Sea Bream and Abalone Ensemble

¥2,700



オマール海老と貝柱のロースト

Roasted Omar shrimp and scallops

¥5,200



伊予牛・仙高ポーク
合挽ハンバーグ(190g)

Iyo beef & Sendaka pork hamburger

¥2,600



仔羊の香草パン粉焼き

Lamb chop with seasoning Panko

¥3,700



お子様プレート
(スープ、ジュース付) ※10歳以下限定

Plate Set For Children w/Soup, Juice

¥1,500

※輸入物：原産国は係りの者にお尋ねください。

※上記の金額は税金・サービス料10%を含んだ金額です。

The above mentioned prices include tax and a service charge of 10%.

A アラカルトメニュー la carte menu



マリネサーモン
Marinated Salmon
¥1,400



生ハム&ソーセージ
Pâté de campagne
¥2,500



フォアグラのポワレ
トリュフソース
Sautéed Goose Liver
¥3,600



愛媛県産さざえとヒオウギ貝の
香草バター焼き
Sazae grown in Ehime & Cypress Shellfish
Baked Herb Butter
¥1,800



本日のポタージュ
Today's Potage
¥800



イタリア風野菜のスープ
Italian Style Soup
¥800



シェフサラダ
Chef Salad
¥1,200

● フライドポテト
Fried Potato
¥850

● 鶏の唐揚げ
Fried Chicken
¥1,200

※輸入物：原産国は係りの者にお尋ねください。

※上記の金額は税金・サービス料10%を含んだ金額です。

The above mentioned prices include tax and a service charge of 10%.

青い海

メールブルーコース

Mer Bleue course ¥8,500



- 海の幸のカクテル
Cocktails of the Sea
- フランス産フォアグラとジャガイモのコンフィ
トリュフソース
French foie gras and potato confit truffle sauce
- 季節のポタージュ
Potage
- 瀬戸内鯛のローストと
カナダ産オマール海老のポワレ
Roasted sea bream and Canadian Omar shrimp poiret
- 国産牛フィレ肉のグリル(60g)
Grilled domestic beef fillet
- サラダ ● パン 又は ライス ● 本日のデザート
Salad Bread or rice Dessert
- コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea

航海

ボヤージュコース

Voyage course ¥13,000

- フランス産フォアグラとジャガイモのコンフィ トリュフソース
French foie gras and potato confit truffle sauce
- カナダ産オマール海老と愛媛産柑橘のサラダ仕立て
Canadian Omar shrimp and citrus salad from Ehime Prefecture
- 季節のポタージュ
Potage
- 瀬戸内鯛のローストと鮑ステーキ トリュフのリゾット添え
Roasted sea bream and abalone steak with truffle risotto
- お口直しのシャーベット
Sherbet
- 和牛フィレ肉のグリル(60g)
Grilled Wagyu beef fillet
- パン 又は ライス ● 本日のデザート
Bread or rice Dessert
- コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea



※輸入物：原産国は係りの者にお尋ねください。

※上記の金額は税金・サービス料10%を含んだ金額です。

The above mentioned prices include tax and a service charge of 10%.