

# GW特別企画 鹿児島黒牛の “牝牛枝肉” 限定入荷

筋肉がきめ細やかで、脂肪とのバランスが良く希少性の高い牝牛の枝肉を4/27(土)より“売切れ御免”でご用意いたします。  
特別ランチコースやディナーコースのオプションでお楽しみください。

◆ランチ 11:30~14:30 (L.O14:00)

## 鹿児島黒牛の牝牛ランチコース

ロース 7,000円  
ヒレ 8,500円

鹿児島黒牛の牝牛ランチコース  
ロース 7,000円

初夏の前菜盛り合わせ3種  
鹿児島県産タカエビの柚子香る冷製フラン  
近海イサキ 新じゃがいものガレット仕立て  
ディルクリーム  
活き鮑の鉄板焼 肝ソース  
鹿児島黒牛 牝牛ロース(80g)  
シェフのセレクト焼野菜4種  
白ご飯 / 香の物 / 味噌椀  
特製デザートと初夏のソルベ

◆ディナー 17:30~21:30 (L.O21:00)

ボヌール 9,000円  
プレジール 12,000円  
リュクス 15,000円  
ビジュー〈要予約〉 20,000円

※いずれも税込

※ディナータイムは通常コース4種の  
ボヌール、プレジールは  
ロース+2,000円、ヒレ+4,000円。  
リュクス、ビジューは  
ロース+500円、ヒレ+1,000円で  
鹿児島黒牛の牝牛に変更を承ります。

ART HOTEL

KAGOSHIMA

海雲  
鉄板焼

鉄板焼 海雲

ご予約・お問い合わせ  
Tel.099-257-2739(直通)

鹿児島市鴨池新町22-1 Tel.099-257-2411(代表)