

鉄板焼ディナーコース

Bonheur

～ボヌール～

9,000円

前菜盛り合わせ

季節のスープ

帆立貝柱の鉄板焼

鮮魚の鉄板焼

お口直しの季節のサラダ

国産牛ロース肉(80g)・または国産牛ヒレ(80g)

※ステーキアップグレード

和牛ロース(80g)	+1,500円
和牛ヒレ(80g)	+3,000円

シェフがセレクトした焼野菜

ガーリックライス / 香の物 / 味噌椀

季節のデザート

コーヒー

※表示価格には消費税が含まれます

海雲
K A I U N

鉄板焼ディナーコース

Plaisirs

～プレジール～

12,000円

前菜盛り合わせ

お造り3種盛

トリュフオムレツ マデラソース

鮮魚の鉄板焼

活き鮑(60g)の鉄板焼

お口直しの季節のサラダ

国産牛ロース肉(80g)・または国産牛ヒレ(80g)

※ステーキアップグレード

和牛ロース(80g)	+1,500円
和牛ヒレ(80g)	+3,000円

シェフがセレクトした焼野菜

ガーリックライス / 香の物 / 味噌椀

季節のデザート

コーヒー

※表示価格には消費税が含まれます

鉄板焼ディナーコース

Luxe
～リュクス～

15,000円

前菜盛り合わせ

お造り3種盛

牛肉のカブリ 焼きスキ 野菜添え

活き鮑(60g)の鉄板焼

伊勢海老の鉄板焼 その味噌を使ったソース

お口直しの季節のサラダ

鹿児島黒牛ヒレとサーロイン(各40g)食べ比べ

シェフがセレクトした焼野菜

ガーリックライス / 香の物 / 味噌椀

季節のデザート

コーヒー

※表示価格には消費税が含まれます

海雲
K A I U N

鉄板焼きディナーコース

Bijox

～ビジュー～

20,000円

イタリア産キャビア

お造り3種盛

フォアグラのトリュフオムレツ マデラソース

フカヒレステーキ 蟹のあんかけ

活き鮑(60g)の鉄板焼

お口直しの季節のサラダ

鹿児島黒牛ヒレとサーロイン(各40g)食べ比べ

シェフがセレクトした焼野菜

ガーリックライス / 香の物 / 味噌椀

季節のデザート

コーヒー

※表示価格には消費税が含まれます

海雲

K A I U N 海