

## アラカルト

### 前菜&サラダ

季節の取り合わせサラダ	1,100円 (税込)
焼き野菜盛り合わせ	1,650円 (税込)
前菜盛り合わせ	2,200円 (税込)

### お食事&デザート

本日のスープ	1,320円 (税込)
白ご飯・赤出汁・京漬物	1,100円 (税込)
特製ガーリックライス・赤出汁・京漬物	1,650円 (税込)
アイスクリーム	660円 (税込)

※表示金額に、別途サービス料10%がかかります。

## アラカルト 魚介類

国産活鮑(一杯)	※2日前までの予約	9,350円 (税込)
活伊勢海老 (一尾)	※2日前までの予約	13,200円 (税込)
※禁漁時期6月～9月はオマール海老になります。		
帆立貝柱(2個)		2,200円 (税込)
本日の魚料理		3,850円 (税込) (税込)

## 特選米沢牛

フィレ (A-4)	(100g)	12,100円 (税込)
	(150g)	18,150円 (税込)
	(200g)	24,200円 (税込)
サーロイン (A-4)	(100g)	8,800円 (税込)
	(150g)	13,200円 (税込)
	(200g)	17,600円 (税込)

## 特選神戸牛 ※数量限定

サーロイン (A-5)	(100g)	17,600円 (税込)
	(150g)	26,400円 (税込)
	(200g)	35,200円 (税込)

※表示金額に、別途サービス料10%がかかります。