

アラカルト

A LA CARTE

厳選素材 Selected Dish

釧路管内産蝦夷鹿のカツレツ (100g) <i>Japanese "EZO" Venison</i>	¥4,200 (支払総額)
釧路管内産蝦夷鹿のステーキ 赤ワインソース (100g) <i>Sauteed Foie Gras Steak red wine source of the Japanese "EZO" venison</i>	¥4,200 (支払総額)
フォアグラ (70g) <i>Sauteed Foie Gras</i>	¥5,000 (支払総額)

特選牛肉 Selected Beef

国産ブランド牛サーロイン (150g) <i>Japanese First Filial Generation Beef Sirloin Steak</i>	¥12,000 (支払総額)
国産ブランド牛フィレ (150g) <i>Japanese First Filial Generation Beef Tenderloin Steak</i>	¥12,000 (支払総額)
黒毛和牛サーロイン (150g) <i>Japanese Wagyu Beef Sirloin Steak</i>	¥15,000 (支払総額)
黒毛和牛フィレ (150g) <i>Japaness Wagyu Beef Tenderloin Steak</i>	¥15,000 (支払総額)
特選黒毛和牛フィレ (150g) <i>Special Japanese Wagyu Beef Tenderloin Steak</i>	¥18,000 (支払総額)

※ この他にもご希望のポーションをご用意いたします。



Above prices include 10% service charge and consumption tax.

※表示商品の支払総額は、消費税(10%)と誠に勝手ながら別途サービス料としてお勘定の10%を加算させていただいております。