

# 平日限定 櫛プリフィクスランチ

Weekdays only, Keyaki's Prix Fixe Lunch

## 海老原ファーム特製サラダ

Ebihara Farm"Vegetable Salad

《ドレッシングをお選びください》 柑橘風味のゴマドレッシング / 赤酢ドレッシング  
Choose one dressing, Sesame dressing / Red Vinegar dressing

## 本日のシーフード

Seafood of the Day

一品お選びください

Choose one from below

・国産牛ステーキ 80g

Domestic Beef Steak 80g

・黒毛和牛サーロイン 100g (+¥4,100)

Sirloin of Wagyu 100g(+ ¥4,100)

・黒毛和牛フィレ 100g (+¥11,500)

Filet of Wagyu 100g(+ ¥11,500)

こだわりの焼野菜2種添え

Comes with Grilled Vegetables

## <追加オプションメニュー>

Additional Menu

・国産牛ステーキ ※追加料金にてグラムアップ承ります (+10g ¥500)

Domestic Beef Steak ※You can add more meat for an additional charges.(+ ¥500/ 10g)

・帆立貝 (+1個 ¥800) / ・有頭海老 (+1尾 ¥1,000) / ・旬魚 (+切身 60g ¥800)

Scallop(+ ¥800/piece) / Prawn(+ ¥1,000/tail) / Fish of the Season(+ ¥800/60g)

・オマール海老テール (+1尾 ¥2,900) / ・活鮑 (+1杯 100g ¥2,900)

Lobster Tail(+ ¥2,900/tail) / Fresh Abalone(+ ¥2,900/100g)

一品お選びください

Choose one from below

・白飯、香の物、味噌椀 / ・スパイシーモダン焼き  
Rice, Japanese Pickles, Miso Soup / Spicy Okonomiyaki including Noodles

・ガーリックライス、香の物、味噌椀 (+¥1,100)

Garlic Rice, Japanese Pickles, Miso Soup (+¥1,100)

・チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー ラッキョウ赤ワイン漬け付 (+¥1,500)

Baked Wagyu Cheese Curry with scallions pickled in wine (+¥1,500)

・料理長おすすめ 季節のメの一品 (追加料金あり 詳しくはスタッフにお尋ねください)

Chef's Seasonal Rice or Noodle Dish (Additional charge applies. Please ask our staff for details.)

一品お選びください

Choose one from below

季節のシャーベット

Sherbet of the Season

季節のフルーツと八丈島ミルクジェラートのクープ仕立て (+¥800)

Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato (+ ¥800)

食後のお飲物

Coffee or Tea

¥4,800 ~

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / \* Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / \* Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / \* The above menu is subject to change without prior notice.