

ディナーメニュー

プリフィクスディナー

PRIX FIXE DINNER

17:00～21:00

¥6,000～【メインディッシュ1品/with one main dish】
¥8,000～【メインディッシュ2品/with two main dishes】
¥9,500～【ワインペアリング+メインディッシュ1品/wine pairing and with one main dishes】
コースより、それぞれ1品ずつお選びください。 Please choose from each course.

前菜 APPETIZER

- ・本日の前菜
- ・季節のコンビネーションサラダ（ドレッシング/和風、フレンチ、サツキオリジナル）
- ・サツキ前菜盛り合わせ5種 ※+¥1,000

スープ SOUP

- ・本日のブイヨンスープ 又は ポタージュスープ
- ・伝統のビーフコンソメスープ ※+¥150

メインディッシュ MAIN DISH

魚料理

- ・本日の魚料理
- ・ジャンボエビフライのナッツ揚げ ※+¥800
- ・サーモンのソテー ハーブバター添え
- ・ドーバー産舌平目のムニエルボンファム風 ※+¥1,000

肉料理

- ・ハンバーグステーキ（和風 又は デミグラスソース）
- ・下町風メンチカツ
- ・ポークソテー ガーリック醤油風味
- ・仔牛のカツレツ
- ・アメリカ産牛
フィレスステーキ（200g）（和風 又は デミグラスソース） ※+¥3,000
- ・アメリカ産牛
サーロインステーキ（250g）（和風 又は デミグラスソース） ※+¥2,000
- ・国産牛
フィレスステーキ（150g）（和風 又は デミグラスソース） ※+¥6,000
- ・国産牛
サーロインステーキ（250g）（和風 又は デミグラスソース） ※+¥6,000

デザート DESSERT

- ・アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ
- ・エスプレッソプリン
- ・ブランマンジェ
- ・アイスモンブラン

すべてのコースにパンまたは、ライスが付きます。
コーヒー、紅茶、ハーブティーの中からお好みの1点が付きます。

ワインペアリング WINE PAIRING

¥3,500（通常料金 ¥5,200）

ドラピエ ブリュット カルト ブランシュ、フランス
カステル ザレグ ピノ グリージョ Doc（白）、イタリア
マツェイ マレンマ サンジョヴェーゼ IGT（赤）、イタリア

※料金には、別途税金及びサービス料10%を加算させていただきます。

※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。

※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。

※ゴールデンウィーク、お盆、クリスマス、年末年始期間及びイベント開催時は除外日とさせていただきます。