

さじき
焼 数

鉄板焼 すき焼き

ランチメニュー



ランチ
限定

厳選淡路牛 サービスステーキランチ ¥3,780

旬の先付け
ミニサラダ
淡路牛ステーキ(130g)と旬野菜
御飯
赤出汁
香物
デザート

ランチ
限定

海神人 淡路牛すき焼き ¥8,800

本日の前菜
淡路牛(150g)すき焼き
季節のお野菜
御飯
香物
デザート
(※)すき焼きランチは2名様より承ります。

ランチ
限定

鉄板焼きランチコース ¥7,800

先付け
季節の前菜
サラダ
淡路牛サーロインステーキ(80g)と旬野菜
御飯、赤出汁、香物
デザート

ランチ
限定

鉄板焼きコース『^{さじき}棧敷』 ¥15,800

鳥無花果とイタリア産クラテッロ/バルサミコソース
オマール海老のロースト/アメリカヌソース
御造り3種
アワビ塩釜/ポロ葱のピューレとトリュフの香り
淡路ビーフサーロイン100gと焼き野菜
ガーリックライス
赤出汁
本日のデザート

(※) 当店ではアレルギー特定原材料7品目を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。
ご注文の際には、お客様自身で慎重にご判断ください。

(※) 表記の写真は全てイメージです。(※) 表記の価格は全て税込です。(※) コースに使用するお米は国産米を使用しています。

ディナーメニュー

海神人 淡路牛すき焼き(淡路牛150g) ¥8,800

本日の前菜

淡路牛(150g) すき焼き

野菜色々

ご飯

香物

デザート

(※) すき焼きは2名様より承ります。

ディナー限定 鉄板焼きコース「^{さじき} 栈敷」 ¥15,800

島無花果とイタリア産クラテッロ/バルサミコソース

オマール海老のロースト/アメリカソース

御造り3種

アワビ塩釜/ポロ葱のピューレとトリュフの香り

淡路ビーフサーロイン100gと焼き野菜

ガーリックライス

赤出汁

本日のデザート



(※) 当店ではアレルギー特定原材料7品目を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。
ご注文の際には、お客様自身で慎重にご判断ください。

(※) 表記の写真は全てイメージです。(※) 表記の価格は全て税込です。(※) コースに使用するお米は国産米を使用しています。

ディナーメニュー

鉄板焼きコース「茜」^{あかね} ¥7,800

フォアグラの冷製プリン/淡路鴨のロースト添え
本日鮮魚のポワレ/ラタトゥユとアンチョビソース
淡路牛サーロイン80gと焼き野菜3種
白米orガーリックライス
本日のデザート

鉄板焼きコース「葵」^{あおい} ¥12,800

湯葉のべっこう餡かけ
帆立貝柱のポワレ/旬の野菜のピューレ 島レモンの香り
本日鮮魚のロースト
お口直し
淡路ビーフサーロイン80gと焼き野菜
白米orガーリックライス
本日のデザート

鉄板焼きコース「向日葵」^{ひまわり} ¥18,800

淡路牛マルシンのタタキ 淡路オニオンスライスとともに
蟹身の海老味噌和え キャビアを乗せて
御造り
活けアワビの塩釜蒸し
口直し
淡路ビーフサーロイン100gと焼き野菜
白米orガーリックライス
本日のデザート

(※) コースのお肉はお一人様+1,200円でフィレ肉に変更可能です。



(※) 当店ではアレルギー特定原材料7品目を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。
ご注文の際には、お客様自身で慎重にご判断ください。

(※) 表記の写真は全てイメージです。(※) 表記の価格は全て税込です。(※) コースに使用するお米は国産米を使用しています。