



淡路牛ステーキ膳 ¥3,500 (taxino)

季節のサラダ/淡路牛ステーキ100g/季節野菜/御飯/赤出汁/漬物

Awaji-Gyu Steak Gozen Set Meal

[Seasonal salad / Awaji-Gyu steak 100g / seasonal vegetables / rice / red miso soup / pickles]

淡路椚座牛ステーキ膳 Kunugiza beef steak GOZEN set meal

サーロイン Sirloin 47,000 (tax inc.) / フィレ Tenderloin 49,800 (tax inc.)

ステーキ100g/焼き野菜/御飯/赤出汁/香の物

[Beef steak 100g / Grilled seasonal vegetables / rice / red miso soup / pickles]

淡路ビーフステーキ膳 Awaji beef steak GOZEN set meal

サーロイン Sirloin \$10,000\$ (tax inc.) / フィレ Tenderloin \$15,800\$ (tax inc.)

ステーキ100g/焼き野菜/御飯/赤出汁/香の物

[Beef steak 100g / Grilled seasonal vegetables / rice / red miso soup / pickles]

牛重 Beef Box Meal ¥2,500 (tax Inc.)

牛重/赤出汁/香物

[Awaji-Beef box / red miso soup / Japanese pickles]







鉄板コース「宴」

島フルーツと季節のアイスクリーム

Teppan Course "Utage" 淡路牛 8,000円(税込)

淡路椚座牛 9,800円(稅込)

淡路ビーフ 12,000円(税込)

淡路錦秋鱧のフリットとバターナッツ南瓜のクリームスープ/国産茸のデュクセルと帆立のポワレ、20 y 熟成ポルト酒の香り/サーロインステーキ100gと季節の焼き野菜/鮎原米、赤出汁、香の物/島フルーツと季節のアイスクリーム

Awaji pike conger Fritters and butternut squash cream soup / Seared domestic mushrooms duxelles and scallops with a hint of 20-Year-Aged port wine / Beef Sirloin Steak (100g) and Grilled Seasonal Vegetables / Rice, Red Miso Soup, Pickles / Awaji Island Fruits & Seasonal Ice Cream

鉄板コース「淡路」 Teppan Course "Awaji" 淡路牛 12,000円(税込) 淡路椚座牛 13,800円(税込) 淡路ビーフ 16,800円(税込)

淡路錦秋鱧の備長焼きと松茸、徳島酢橘の香り/バターナッツ南瓜の冷製スープ/活け鮑のステーキ、ポルチーニ茸の濃厚クレマ サーロインステーキ80gと季節の焼き野菜/白飯又は焦がし大蒜醤油のガーリックライス、赤出汁、香の物/

Charcoal-grilled Awaji pike conger with Matsutake mushrooms and Tokushima sudachi citrus aroma / Chilled butternut squash soup / Grilled fresh abalone with rich porcini mushroom cream / Beef Sirloin Steak (80g) and Grilled Seasonal Vegetables / Rice or BGarlic rice with burnt garlic soy sauce, Red Miso Soup, Pickles / Awaji Island Fruits & Seasonal Ice Cream