

This month's recommendation (今月のおすすめ)

店長のいちおしメニュー ★★★

牛ロース肉のステーキランチ 3,200円 (税込)

厳選したビーフのロース肉を使用した、buffet付のステーキランチセット。赤身の旨味がきちんとあって、しなやかな肉質はステーキにした時に違いが分かります。

- EXTRA MENU -

プラス¥1,200... 《ダブルW》 牛ロース肉のステーキ (1枚追加)

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式) + 週替わりのスープ



写真はイメージです。



8/4 (月)

8/8 (金)

セレクトランチ ¥2,800 (税込)

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式) ヴィシソワーズ

セレクト

魚：カレイの白ワイン蒸し ブールブランソース

肉：豚肩ロース肉のロースト 生姜ソース

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式) ミネストローネ

セレクト

魚：サーモンのグリル キャベツのプレゼ

肉：国産鶏もも肉の香草パン粉焼き ソースプロヴァンサル

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ



『シュラスコ食べ放題』

『サラダバー』

『デザートbuffet』

■ 大人：¥3,800

■ 小学生：¥2,500

☆ 未就学児：無料

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式) 冷製カリフラワーポタージュ

セレクト

魚：真鯛のポワレ 白ワインソース

肉：牛肉ハンバーグ デミグラスソース

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

料理長のおすすめメニュー ★★★

一日限定 25食 プレミアムランチ ¥3,800 (税込)

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式) + 週替わりのスープ

国産穴子の赤ワイン煮込み ~ 枝豆のリゾット添え ~

~8月15日まで

写真はイメージです。

お昼の贅沢フルコース

シェフコース ¥7,000 (税込)

オードヴル盛り合わせ

本日のスープ

鮮魚のグリル バジルソース

お口直しの氷菓

オーストラリア産 牛フィレ肉のポワレ ~ 黒胡椒ソース ~

デザート

パン

コーヒー または 紅茶

写真はイメージです。

8/12 (火)

8/15 (金)

8/18 (月)

8/22 (金)

8/25 (月)

8/29 (金)



「本格グリルのシュラスコを楽しむ屋内ビアホール」

塊肉を串に刺し岩塩でじっくりと焼き上げた本格グリルのシュラスコを、テーブルにてシェフがお客様の目の前で切り分けてご提供いたします。ブッフェに加え、シュラスコスタイルが食べ放題!!ディナータイムはフリードリンクでお楽しみいただけます。

Lunch Menu

- オーストラリア産牛もも肉
- オーストラリア産仔羊もも肉
- 三元豚肩ロース肉
- 有頭殻つきブラックタイガー
- フランクフルト ・ 焼チーズ
- アパカシ (焼パイナップル)
- ソース3種
香味野菜のトマトサルサ
バジルハラペーニョソース
和風オニオンソース
- サラダブッフェ
- オードブルブッフェ 4種
- デザートブッフェ 5種
- 本日のスープ
- パン2種



「ランチはシュラスコ食べ放題×サラダバー×デザートブッフェ」

■ ラunch 大人:3,800円 小学生:2,500円 ★未就学児無料 ※ランチタイムのフリードリンクは別料金となります。

Dinner Menu

- オーストラリア産牛もも肉
- オーストラリア産仔羊もも肉
- 三元豚肩ロース肉
- 有頭殻つきブラックタイガー
- フランクフルト ・ 焼チーズ
- 夏野菜のロースト
- アパカシ (焼パイナップル)
- ソース3種
香味野菜のトマトサルサ
バジルハラペーニョソース
和風オニオンソース
- サラダブッフェ
- オードブルブッフェ 6種
- KKR特製ブラックカレー
- 自家製フォカッチャ
- 自家製アイス



「ディナーはシュラスコ食べ放題×サラダバー×フリードリンク」

■ ディナー 大人:6,000円 小学生:4,000円 ★未就学児無料

※仕入れの都合により一部メニューの内容が変わる場合がございます。

■お問合せ・ご予約 展望レストラン芙蓉 12F TEL.03-3287-2934 (直通・受付時間/11:00~20:00)



ご予約は
こちらから

