

SANDAYA CHRISTMAS FAIR

12/24 FRI 25 SAT

廣岡揮八郎の三田屋クリスマスフェア

三田屋

Sandaya Christmas Steak full course クリスマスステーキフルコース

コースメニュー Course Menu

各ステーキフルコースの料理内容はすべて下記の通りとなります。お肉のグレード・グラム数をお選びください。

神戸牛 Kobe beef

ヘレステーキ 80g 14,182円
(15,600円)
増量 +50g 毎に 5,000円
(5,500円)

ロースステーキ 80g 12,000円
(13,200円)
増量 +50g 毎に 4,091円
(4,500円)

厳選黒毛和牛 Selected Kuroge-wagyu

ヘレステーキ 80g 8,728円
(9,600円)
増量 +50g 毎に 3,000円
(3,300円)

サーロインステーキ 80g 8,364円
(9,200円)
増量 +50g 毎に 2,728円
(3,000円)

黒毛和牛 Kuroge-wagyu

ヘレステーキ 80g 7,637円
(8,400円)
増量 +50g 毎に 2,546円
(2,800円)

サーロインステーキ 80g 7,273円
(8,000円)
増量 +50g 毎に 2,091円
(2,300円)

価格は本体価格となります。()は税込価格

ステーキフルコース Steak full course dinner

三田屋のスタイルはあつあつに焼いた保温性のよい南部鉄の鉄板にステーキ・お野菜をのせ、レアの状態でお出しますので、お客様のお好みの状態まで焼いてお召上がりください。

I. 乾杯ドリンク Toast drink

素敵な時間の始まりにご乾杯ください。

II. おもてなしの一皿 Amuse

特別な時間の始まりを告げる、当店だけの
おもてなしをご堪能ください。

III. ハムオードブルスペシャル Ham hors d'oeuvre special

薄くスライスした自家製ロースハムと玉葱に生ドレッシングを
和えて、プラス特製ブルストをこの日のための特別オードブル

IV. サラダ Salad

手もぎゆえのみずみずしさ、甘酢りんごチップで
さわやかに

V. スープ Soup

トマトをベースにしたぎっぱり野菜スープ

VI. ステーキ Steak

廣岡揮八郎が選り抜いた最高峰の牛肉、溢れる肉汁とたっぷりの
温野菜を添えて自家製ボン酢でお召上がりください。
お肉の焼き方はあつあつの鉄板の上でお好みの加減に。

VII. ごはん Rice

選りすぐりの米をつねに炊きたてで

VIII. クリスマスデザート Dessert

この特別な日だけのスペシャルデザートをご用意いたしました。

IX. コーヒー又は紅茶 Coffee or tea

食後を締めくくる美味しさの余韻を



Merry Christmas to you!!

写真はイメージです

三田屋クリスマスランチ

Sandaya Christmas Lunch

ランチタイム OPEN ~ 15:00

コースメニュー Course Menu

各ステーキランチコースの料理内容はすべて右の通りです。
お肉のグレード・グラム数をお選びください。

国産牛ヘレステーキ
Japanese beef tenderloin steak
90g 3,500円(3,850円)

140g 4,682円(5,150円)

190g 5,864円(6,450円)

国産牛ロースステーキ
Japanese beef loin steak
90g 2,955円(3,250円)

140g 3,773円(4,150円)

190g 4,591円(5,050円)

価格は本体価格となります。()は税込価格

ステーキランチコース

Steak lunch course

三田屋のスタイルはあつあつに焼いた保温性のよい南部鉄の鉄板にステーキ・お野菜をのせ、
レアの状態でお出しますので、お客様のお好みの状態まで焼いてお召上がりください。

ハムオードブル Ham hors d'oeuvre

サラダ Salad

スープ Soup

ステーキ Steak

ごはん Rice

コーヒー又は自家製ジェラート
Coffee or Home made jelato

