SANDAYA CHRISTMAS FAIR

 $\frac{12}{23}$

廣岡揮八郎の三田屋クリスマスフェアー

コースメニュー Course Menu を 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 Robe beef -

ヘレステーキ Tenderloin steak

90g 15,910円(17,500円)

 $140g\ 22,455$ H (24,700 H)

 $190g\ 29,000 \,\mu(31,900 \,\mu)$

 $240g\ 35,546\,\text{H}(39,100\,\text{H})$

サーロインステーキ Sirloin steak

 $90g\ 13,637$ H (15,000 H)

 $140g \ 18,819 \, \text{H} \, (20,700 \, \text{H})$

 $190g 24,000 \, \text{H} (26,400 \, \text{H})$

 $240g\ 29,182$ μ (32,100 μ)

ロースステーキ Loin steak

 $90g\ 12,728$ \oplus (14,000 \oplus)

 $140g \ 17,455 \, \text{H} (19,200 \, \text{H})$

 $190g\ 22,182$ \oplus (24,400 \oplus)

 $240g\ 26,910$ H (29,600 H)

厳選黒毛和牛 Belected Kuroge-wagyu

ヘレステーキ Tenderloin steak

90g 9,091 H(10,000 H)

 $140g \ 12,091 \, \text{H} \, (13,300 \, \text{H})$

 $190g \ 15,091 \, \text{H} \, (16,600 \, \text{H})$

 $240g\ 18,091$ μ (19,900 μ)

サーロインステーキ Sirloin steak

90g 8,182 μ (9,000 μ)

 $140g \ 10,910 \, \text{H} \, (12,000 \, \text{H})$

 $190g \ 13,637 \, \text{H} (15,000 \, \text{H})$

 $240g\ 16,364$ μ (18,000 μ)

黑毛和牛 Ruroge-wagyu

ヘレステーキ Tenderloin steak

90g 7,728 H (8,500 H)

 $140g \ 10,273 \, \text{H} (11,300 \, \text{H})$

 $190g \ 12,819 \, \text{m} \, (14,100 \, \text{m})$

 $240g\ 15,364 \, \text{m} \, (16,900 \, \text{m})$

サーロインステーキ Sirloin steak

90g 7,273 H(8,000 H)

140g 9,364 H(10,300 H)

 $190g \ 11,455 \, \text{H} (12,600 \, \text{H})$

 $240g\ 13,546$ н (14,900 н)

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

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。 スパークリングワイン・クラフトビール・グラスワイン ソフトドリンクからお選びいただけます。

II. 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

Ⅲ. 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

IV. スープ Soup トマトをベースにしたさっぱり野菜スープ

V.ステーキ Steak

廣岡揮八郎が選び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ポン酢でお召し上がりください。 お肉の焼き方はあつあつの鉄板の上でお好みの加減に。

VI. TITA Rice

選りすぐりの米をつねに炊きたてで

VII. クリスマスデザート Dessert クリスマス、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。

VII. 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





