

SANDAYA CHRISTMAS FAIR

金仙寺湖畔 DC

12/23 SAT 24 SUN 25 MON

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 Tenderloin steak

90g 24,000円(26,400円)

140g 34,000円(37,400円)

190g 44,000円(48,400円)

240g 54,000円(59,400円)

サーロインステーキ Sirloin steak

90g 18,546円(20,400円)

140g 25,364円(27,900円)

190g 32,182円(35,400円)

240g 39,000円(42,900円)

厳選黒毛和牛 Selected Kuroge-wagyu

ヘレステーキ Tenderloin steak

90g 9,910円(10,900円)

140g 12,910円(14,200円)

190g 15,910円(17,500円)

240g 18,910円(20,800円)

サーロインステーキ Sirloin steak

90g 9,000円(9,900円)

140g 11,728円(12,900円)

190g 14,455円(15,900円)

240g 17,182円(18,900円)

黒毛和牛 Kuroge-wagyu

ヘレステーキ Tenderloin steak

90g 8,546円(9,400円)

140g 11,091円(12,200円)

190g 13,637円(15,000円)

240g 16,182円(17,800円)

サーロインステーキ Sirloin steak

90g 8,091円(8,900円)

140g 10,182円(11,200円)

190g 12,273円(13,500円)

240g 14,364円(15,800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



写真はイメージです

I. 乾杯ドリンク Cheers 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. 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 Ham hors d'oeuvre

産地の異なる2種類の銘柄豚で造った
自家製ロースハムを薄くスライスし、
玉葱に生ドレッシングを和えたオードブル

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さっぱり野菜スープ

VI. 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。

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

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。

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

食は芸術
廣岡揮八郎の三田屋

ステーキハウス