

Wagyu Steak Course Menu

季節の前菜
Seasonal appetizer

九州食材の温かい前菜
Warm appetizers made with ingredients from Kyushu

シグネチャー大分椎茸ポタージュ
Signature Oita Shiitake Mushroom Potage

メインディッシュはA～Gからお一つ選びいただけます。C～Gには追加料金が発生します。
Please select one main dish from options A–G. Selections C–G are available for an additional charge.

A 和牛イチボステーキ
Wagyu Rump Cap Steak
110g

B 大分産 鮮魚のグリル
Grilled Fresh Fish from Oita
100g

C 和牛サーロインステーキ
Wagyu Sirloin Steak
100 g 150 g
+ ¥2,200 + ¥3,300

D 和牛フィレスステーキ
Wagyu Filet Steak
100 g 150 g
+ ¥3,300 + ¥4,400

E マダガスカル ロブスター
Grilled Madagascar Lobster
270 g
+ ¥4,400

F 和牛フィレ & ハーフロブスター
Wagyu Filet
and Half Madagascar Lobster
Beef 70g and Half Lobster
+ ¥4,950

G エイジング Tボーンステーキ
Wet-Aged T-Bone Steak
700 g for 2guests
+ ¥3,850 / per person

ロデヴパン or ガーリックライス
Pain de Lodève Bread or Garlic Rice

本日のデザート
Seasonal Dessert

コーヒー
Coffee