

# 【胃もたれしないお品書き】

先付 本日の前菜

向付 本日のエツケ

コース  
5000円

焼物

本日の『花の階段盛り』六種

- 一 上から順にお召し上がり下さい
  - 二 お好みでフランス産の海塩とわさびを
  - 三 タンはよく焼き赤身はレアがおすすぬ
  - 四 最後に 最下部のすき焼きを三秒焼き
  - 五 追加のお肉はスタツフまで
- ※ 味の濃い赤身を店主が目利きして仕入れ  
味の違いを食べ比べしてみして下さい

※追加のご注文はこのタイミングで

食事 和牛出汁茶漬け

甘味 ゆずシャーベツト



※仕入れの都合によりメニューは変更致します

# 【胃もたれしないお品書き】

先付 本日の前菜

向付 本日のエツケ

一品 和牛ういくら丼

焼物 本日の『花の階段盛り』六種

ス ー コ 戦 挑  
円 0 0 0 7

一 上から順にお召し上がり下さい

二 お好みでフランス産の海塩とわさびを

三 タンはよく焼き赤身はレアがおすすめ

四 最後に 最下部のすき焼きを三秒焼き

卵を絡めて

五 追加のお肉はスタツフまで

※ 味の濃い赤身を店主が目利きして仕入れ

味の違いを食べ比べしてみして下さい

揚物 西心齋橋店限定 ヘレカツサンド

※追加のご注文はこのタイミンングで

食事 和牛出汁茶漬け

甘味 ゆずシャーベット



※仕入れの都合によりメニューは変更致します



# 【胃もたれしないお品書き】

先付 本日の前菜

向付 本日のエツケ

一品 和牛ういくら丼

焼物 本日の『花の階段盛り』六種

ス 一 工 日 念 記  
円 0 0 0 0 1

一 上から順にお召し上がり下さい

二 お好みでフランス産の海塩とわさびを

三 タンはよく焼き赤身はレアがおすすめ

四 最後に 最下部のすき焼きを三秒焼き

卵を絡めて

五 追加のお肉はスタツフまで

※ 味の濃い赤身を店主が目利きして仕入れ

味の違いを食べ比べしてみして下さい

揚物 西心齋橋店限定 ヘレカツサンド

※追加のご注文はこのタイミンングで

食事 和牛出汁茶漬け

甘味 ケーキ付き宝箱演出



※仕入れの都合によりメニューは変更致します