



鰹 荒節鰹使用

至福の黄金出汁

京都の鰹節屋さんから直接仕入れた鰹節を毎日お店で削ります。黄金色はこだわりの印。豊かな香りが広がります。



イベリコ豚

& アンガス牛 食べ放題コース

●メニュー・食材は季節や仕入れ状況により変更となる場合がございます。●写真はイメージです。



平日ランチ ¥2,280〔十税〕
土日祝日は上記料金の+100円〔十税〕となります

平日ディナー ¥2,580〔十税〕
土日祝日は上記料金の+100円〔十税〕となります

ご提供のお肉は専用トングをご利用の上、中心部までよく加熱してお召し上がりください。

至福の黄金出汁 <small>鰹 荒節鰹使用</small>	旨辛チゲ出汁)))	塩麹豆乳出汁
純米吟醸すき焼き出汁	お出汁を1種類お選び下さい	さっぱり鶏レモン出汁
お茶屋さんの抹茶出汁	薬膳風白湯コラーゲン出汁	スープカレー出汁

スペイン産 イベリコ豚 & 牛たん & アンガス牛 食べ放題コース

上記コースのお肉+牛たん!



平日ランチ ¥2,780〔十税〕
土日祝日は上記料金の+100円〔十税〕となります

平日ディナー ¥3,080〔十税〕
土日祝日は上記料金の+100円〔十税〕となります

全てのコース 小学生半額 / 幼児 ¥580〔十税〕 3歳以下無料

甘味 1品 お選びください

抹茶 アップフォार्ट	抹茶 ティラミス	ほうじ茶 パンナコッタ
--------------	----------	-------------