

牛スチャートレストラン

DINNER MENU



VIN

4,200 円 (税込)

前 菜

彩り野菜のプレステリーヌ仕立て

スープ

季節野菜の冷製スープ

お魚料理

本日のお魚料理 シェフスタイル

お肉料理

赤ワインでマリネした
和牛三角バラ肉の蒸し煮

デザート

本日のデザート

パン (2 種類)

コーヒー



HERITAGE

5,500 円 (税込)

前 菜

鮑のポワレ 黒オリーブソース

スープ

季節野菜の冷製スープ

お魚料理

本日のお魚料理

お肉料理

特撰牛フィレ肉のグリエ
その日のスタイルで

デザート

2 種類のガトー盛り合わせ

パン (2 種類)

コーヒー



CHATEAU

10,000 円 (税込)

～ 10,000 円コース「CHATEAU」は、ご予約にて承っております。～

アミューズ

前 菜

緑アスパラガスのソテー
オマール海老の爪とキャビア添え

スープ

季節野菜の冷製スープ

お魚料理

プチ鮑と銚子金目鯛のポワレ ナージュ風

お肉料理

常陸牛ロースのグリエ 赤ワインソース

デザート

4 種ガトーの盛り合わせ

パン (2 種類)

コーヒー

ご予約・お問合せは

牛スチャートレストラン ディナータイム 17:30～21:30 (ラストオーダー 20:00) ☎029-896-3612