

牛スシャトーレストラン

DINNER MENU



VIN
3,850 円 (税込)

前 菜

田舎風パテ マダム ソフィー風

スープ

じゃが芋の冷製スープ

お魚料理

本日のお魚料理 シェフスタイル

お肉料理

牛肉を使用した一皿

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

焼きトウモロコシの
滑らかムースハモンセラーノとのアンサンブル

スープ

じゃが芋の冷製スープ

お魚料理

鮮魚のポワレ シェフスタイル

お肉料理

牛フィレ肉のグリル
焦がしバターの赤ワインソース

デザート

～ 1 品をお選びください ～

A) フロマージュの滑らかクリーム
チーズケーキのクレープ包み
B) 茨城県産梨のコンポート バニラとレモン風味

パン (2 種類)

コーヒー



CHATEAU
8,800 円 (税込) ※要予約

アミューズ

前 菜

プチ鮑のソテー
バルサミコ・黒オリーブ・肝のドレッシングで

スープ

じゃが芋の冷製スープ

お魚料理

大洗港からの鮮魚料理

お肉料理

和牛ロースのステーキ

デザート

無花果のローストフランベ ポルト酒風味
バニラアイスクリーム添え

パン (2 種類)

コーヒー

ご予約・お問合せは

牛スシャトーレストラン ディナータイム 17:00 ～ 20:00 (ラストオーダー 19:00) ☎029-896-3612