



～内ももの特徴～

内ももは牛肉の中でも脂身が少なめの赤身ですが、水分量が多く比較的柔らかいため、滑らかな舌触りで肉本来の旨味を味わっていただけるお肉です。

【メニュー】

- ・国産黒毛和牛
- 内ももステーキ
- ・鯛のカルパッチョ
- ・オニオングラタンスープ
- ・ライス
- ・デザート



※1枚が100gの写真です。

4月15日(金)夕食時

ご予約受付(レストラン)
4/10(日)17:00まで

国産黒毛和牛
ステーキ御膳

ステーキ100g 価格 3,500円(税込)

※ご予約の取り消しは、前日の17:00までとなっております。それ以降にキャンセルされた場合は、キャンセル料(食事代金の70%)が発生しますのでご注意ください。