

Lunch

ランチメニュー

備前

BIZEN

最初のお楽しみ

Amuse-bouches

野菜の一皿

Entr'ee

黒毛和牛フィレ肉 又は ロース肉の鉄板焼

Viande

ご飯 / お味噌汁 / 香の物

Riz soup

本日のデザート

Today's Dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥7,600

黒毛和牛フィレ肉をプラス¥2,550で千屋牛フィレ肉に変更承ります。

¥10,150

◆ご飯をプラス¥700でガーリックライス又は漬物ライスに変更承ります。

Substitute fried rice (garlic or pickles) for ¥700.

◆20gごとにお肉のグラムアップ承ります。フィレ¥1,530 ロース¥1,120

Additional beef loin fillet 20g for ¥1,530 loin 20g for ¥1,120

※表示価格には、サービス料・税金が含まれております。

Service charge and tax is included in the above rates.

千屋ランチ

CHIYA LUNCH

最初のお楽しみ

Amuse-bouches

野菜の一皿

Entr'ee

千屋牛の食べ比べ (フィレ/ロース)

Viande

ご飯 / お味噌汁 / 香の物

Riz soup

本日のデザート

Today's Dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥10,200

◆ご飯をプラス¥700でガーリックライス又は漬物ライスに変更承ります。

Substitute fried rice (garlic or pickles) for ¥700.

◆20gごとにお肉のグラムアップ承ります。 フィレ/ロース¥1,830

Additional for beef loin・fillet 20g for ¥1,830

※表示価格には、サービス料・税金が含まれております。

Service charge and tax is included in the above rates.

Dinner デイナーメニュー

備彩

BISAI

最初のお愉しみ

Amuse-bouches

野菜の一皿

Entr'ee

黒毛和牛フィレ肉 又は ロース肉の鉄板焼

Viande

サラダ

Salad

ご飯 / お味噌汁 / 香の物

Riz soup

本日のデザート

Today's Dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥12,800

黒毛和牛をプラス¥2,550で千屋牛に変更承ります。

¥15,350

ご飯をプラス¥700でガーリックライス又は漬物ライスに変更承ります。

Change rice with garlic rice or pickled pilaf with + ¥ 700.

◆20gごとにお肉のグラムアップ承ります。 フィレ¥1,530 ロース¥1,120

Additional beef loin • 20g for fillet ¥1,530 loin ¥1,120

※表示価格には、サービス料・税金が含まれております。

Service charge and tax is included in the above rates.

潮 騒

SIOSAI

2名様より承ります



※写真はイメージです。

最初のお楽しみ

Entr'ee Amuse-bouches

野菜の一皿

Entr'ee

活鮑の鉄板焼

Abalone

黒毛和牛の食べ比べ (フィレ/ロース)

Viande

サラダ

Salada

ご飯 / お味噌汁 / 香の物

Riz soup

本日のデザート

Today's Dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥17,000

黒毛和牛をプラス¥2,550で千屋牛に変更承ります

¥19,550

ご飯をプラス¥700でガーリックライス又は漬物ライスに変更承ります。

Change rice with garlic rice or pickled pilaf with + ¥ 700.

◆20gごとにお肉のグラムアップ承ります。 フィレ ¥1,530 ロース ¥1,120

Additional beef loin・20g for fillet ¥1,530 loin ¥1,120

※表示価格には、サービス料・税金が含まれております。

Service charge and tax is included in the above rates.

Drink ドリンクメニュー

Drink Menu
ドリンクメニュー

《ビール BEER》

<u>生ビール キリン 一番絞り</u> DRAFT BEER KIRIN ICHIBANSHIBORI	<u>GLASS ¥920</u>
<u>ビール各種 334ml (キリンラガー、アサヒスーパードライ)</u> DOMESTIC BEER (KIRIN LAGER, ASAHI SUPER DRY)	<u>BOTTLE ¥920</u>
<u>キリン零 ICHI 334ml (ノンアルコール)</u> KIRIN ZERO-ICHI	<u>BOTTLE ¥820</u>

《ソフトドリンク SOFT DRINKS》

<u>ワイナリーこだわりのグレープジュース (黒ブドウ)</u> GRAPE JUICE	<u>GLASS ¥820</u>
<u>ワイナリーこだわりのグレープジュース (白ブドウ)</u> GRAPE JUICE	<u>GLASS ¥820</u>
<u>ピエール・ゼロ ブラン・ド・ブラン (ノンアルコール・スパークリングワイン)</u> Pierre Zero Blanc de Blancs (FRANCE)	<u>GLASS ¥920</u> <u>BOTTLE ¥4,100</u>
<u>オレンジジュース</u> ORANGE JUICE	<u>GLASS ¥770</u>
<u>ブルーベリージュース</u> BLUE BERRY JUICE	<u>GLASS ¥820</u>
<u>富士ミネラルウォーター 780ml</u> FUJI MINERAL WATER (JAPAN)	<u>BOTTLE ¥970</u>
<u>富士プレミアムスパークリングウォーター 300ml</u> FUJI PREMIUM SPARKLING WATER (JAPAN)	<u>BOTTLE ¥820</u>
<u>ウーロン茶</u> OOLONG TEA	<u>GLASS ¥770</u>
<u>コカ コーラ</u> COCA COLA	<u>GLASS ¥770</u>
<u>ジンジャー エール</u> GINGER ALE	<u>GLASS ¥770</u>

※表示価格には、税金・サービス料が含まれます

ソムリエおすすめグラスワイン
"Restaurant Sommelier Sélection"

《シャンパーニュ CHAMPAGNE》

ソムリエお勧めシャンパーニュ **GLASS ¥2,000/ BOTTLE ¥13,000**
Champagne Sommelier Sélection (FRANCE)

《白ワイン VIN BLANCS》

ブルゴーニュ シャルドネ **GLASS ¥2,000/ BOTTLE ¥9,500**
レイ・ジャド ソンジュ・ド・バッカス 2016
Louis Jadot Songes de Bacchus Bourgogne Chardonnay (FRANCE)

ソアーヴェ クラシコ ピエ・ロパン 2018 **GLASS ¥1,500/ BOTTLE ¥7,000**
Soave Classico Pieropan (ITALY)

《赤ワイン VIN ROUGES》

バルベーラ・ダルバ ピオ・チェーザレ 2017 **GLASS ¥2,000/ BOTTLE ¥9,500**
Pio Cesare Barbera d'Alba (ITALY)

シャトー ピエライユ 2016 **GLASS ¥1,700/ BOTTLE ¥8,000**
Chateau Pierrail (FRANCE)

ブルゴーニュ ピノ・ノワール メゾン シャンソン 2018 **GLASS ¥1,600/ BOTTLE ¥7,500**
Bourgogne Pinot Noir Maison Chanson (FRANCE)

《ロゼワイン VIN ROSÉ》

ジャパンプレミアム マスカット・ベリーA ロゼ 2018 **GLASS ¥1,350/ BOTTLE ¥6,000**
Japan Premium Muscat Bailey A Rosé (JAPAN)

《デザートワイン VIN DESSERT》

トカイ サモロドニ スイート **GLASS ¥1,400**
Tokaji Zamorodni Edes Sweet (HUNGARY)

テイラー ヴィンテージポート 2003 **GLASS ¥1,800**
Taylor's Vintage Port (PORTUGAL)