

DINNER SET

FILET STEAK DINNER

知多牛ヒレステーキディナー

¥5,500



知多牛ヒレステーキ
CHITA beef filet steak

RUMP STEAK DINNER

知多牛ランプステーキディナー

¥3,300



知多牛ランプステーキ
CHITA beef rump steak

GRILLED PORK DINNER

愛知県産豚のグリルドポークディナー

¥2,700

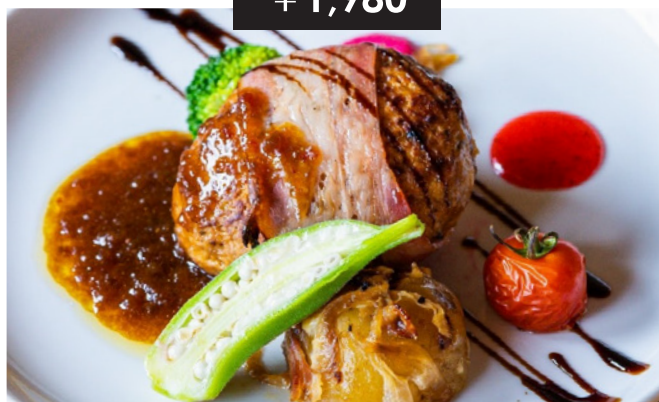


愛知県産豚のグリルドポーク
grilled pork

SUNSET STYLE HAMBURG STEAK DINNER

サンセットスタイルハンバーグステーキディナー

¥1,980



ケイジャン風味のハンバーグ
cajun style hamburg steak

DINNER SET には、下記の料理が含まれています。

シェフのおまかせボウルスープ
chef's bowl soup

国産野菜のファーマーズサラダ
farmer's salad

パン or ライス
bread or rice



DINNER DESSERT PLATE

ディナーデザートプレート ¥770

※写真はイメージです。



DINNER COURSE

サンセットウォーカーヒルのディナーコース



PORTLAND

ポートランド

メインコース

【¥11,000 コース】

紅茶鴨のパストラミと
農園野菜サラダ
自家製ドレッシング

ノルウェーサーモンの
スモーク
カッテージチーズと
ディルのディップ添え
又は
知多半島産
豚肩ロースの自家製ハム

どちらかお選びください。

季節のスープ

ロブスターの香草パン粉焼き
アメリカーナソース
(自社製ワイン)

いちごのグラニテ

知多牛ヒレスステーキ (80g) と
ミニカマンベール焼き
蜂蜜と赤ワインのソース

季節のデザート

コーヒーもしくは紅茶
〔ホット/アイス〕

SALEM

セーラム

シェアコース [2名様から承ります]

【¥7,700 コース】

紅茶鴨のパストラミと
農園野菜サラダ
自家製ドレッシング

ノルウェーサーモンのスモーク
カッテージチーズと
ディルのディップ添え

季節のスープ

季節の鮮魚のポワレ
アメリカーナソース
(自社製ワイン)

知多牛ヒレスステーキ
(約60g)

季節のデザート

コーヒーもしくは紅茶
〔ホット/アイス〕



EUGENE

ユージーン

シェアコース [2名様から承ります]

【¥5,500 コース】

紅茶鴨のパストラミと
農園野菜サラダ
自家製ドレッシング

ノルウェーサーモンのスモーク
カッテージチーズと
ディルのディップ添え

季節のスープ

知多牛のシチュー

常滑産卵の
カスタードプリン

コーヒーもしくは紅茶
〔ホット/アイス〕



OPEN BAR

オープン
バー

90分

飲み放題

PREMIUM ¥3,300

※時間延長 ¥1,650 / 30分

店内 ALL BEVERAGE

REGULAR ¥2,200

※時間延長 ¥1,100 / 30分

AICHOHOLIC
アルコール

●ハウスワイン (赤・白) ●ワインカクテル (サングリアを除く) ●ビール (クリアアサヒ)
●ハイボール ●カシスオレンジ ●モスコミュール ●シャンディガフ ●ジンパック

NON-AICHOHOLIC
ノンアルコール

●ウーロン茶 ●コーラ ●ジンジャーエール ●オレンジジュース ●カルピス ●カルピスソーダ
●メロンソーダ ●アイスティー

※写真は全てイメージです。 ※当店のお米は全て国産米を使用しております。 ※価格は全て税込です。

MAIN DISH

知多牛ステーキ盛り合わせ (3部位) ¥11,000



本日のお肉の盛り合わせ
(知多牛ランプ・ポーク・チキン) ¥8,800

知多牛サーロインステーキ [230g] ¥5,800



知多牛リブロースステーキ [250g] ¥5,800



知多牛ヒレステーキ [120g] ¥4,950



知多牛ランプステーキ [225g] ¥2,700



知多半島産豚のグリルポーク ¥1,870



愛知県産ポークスペアリブのグリル ¥1,870



骨付き鶏もも肉のコンフィ ケイジャンスパイス ¥1,760



サンセットスタイルハンバーグステーキ ¥1,210



厚切りベーコンのグリル [160g] ¥1,210



サーモンステーキ ¥1,650



— OTHER —

ゴルゴンゾーラとはちみつトースト ¥880

ガーリックトースト ¥280

パン or ライス ¥220



À LA CARTE

Appetizer

トマトとチーズのカプレーゼ	¥1,100	
生ハム & カマンベールチーズ	¥1,100	
自家製ロースハムと 生ハムの盛り合わせ	¥1,320	
サーモンマリネ	¥1,100	TAKE OUT OK
冷製知多牛のタルタル	¥1,320	TAKE OUT OK
ピクルス	¥550	
ミックスナッツ	¥440	



Salad

パワーサラダ 知多牛ローストビーフ添え	¥1,210	TAKE OUT OK
エビとアボカドのコブサラダ	¥1,210	TAKE OUT OK
シーザーサラダ常滑産たまご添え	¥1,210	TAKE OUT OK
ケールサラダ 自家製ロースハム添え	¥1,210	TAKE OUT OK
ファーマーズミニサラダ	¥330	



À LA CARTE

Ajillo

ベーコンのアヒージョ (バケツ付)	¥1,210
海老のアヒージョ (バケツ付)	¥1,320
カマンベールチーズのアヒージョ (バケツ付)	¥1,430



Side Dish

バッファローチキンウイング ¥880



「味」と「ディップソース」をお選びください。

Tast
choice

- ・ホッターソース
- ・BBQ ソース
- ・レモンペッパー
- ・ガーリックブラックペッパー

Dip
choice

- ・ブルーチーズ
- ・ヨーグルト

ケイジャン風ソフトシェルクラブ ¥1,980



常滑産卵と蛸のテリーヌ ¥1,320

カクテルシュリンプ ¥1,210

海老のフリッターオーロラソース ¥1,100

ムール貝とあさりの白ワイン蒸し ¥1,210

ポテトフライ ¥770

フライドチキン&ポテト ¥770

スティックチーズフライ ¥880

Pasta

ボロネーゼ ¥1,210

Soup

クラムチャウダー ¥990

オニオングラタンスープ ¥990

コーンスープ ¥440

本日のポウルスープ ¥440
〔内容はスタッフにお尋ねください〕

