

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

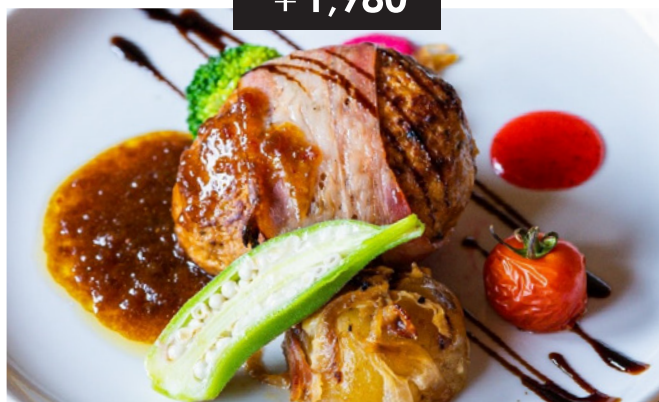


愛知県産豚のグリルドポーク
grilled pork

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
アメリカヌソース
(自社製ワイン)

いちごのグラニテ

知多牛ヒレステーキ (80 g) 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
アメリカヌソース
(自社製ワイン)

知多牛ヒレステーキ
(約 60 g)

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

ALCOHOLIC
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 ●ジンバック

NON-ALCOHOLIC
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 ￥1,870



— 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 ￥1,320

冷製知多牛のタルタル ￥1,320

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

エビとアボカドのコブサラダ ￥1,210

シーザーサラダ常滑産たまご添え ￥1,210

ケールサラダ 自家製ロースハム添え ￥1,210

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 (バケット付) ￥1,210

海老のアヒージョ (バケット付) ￥1,320

カマンベールチーズのアヒージョ (バケット付) ￥1,430



Side Dish

バッファローチキンウィング ￥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



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 ￥1,650

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

本日のボウルスープ ￥440
〔内容はスタッフにお尋ねください〕

