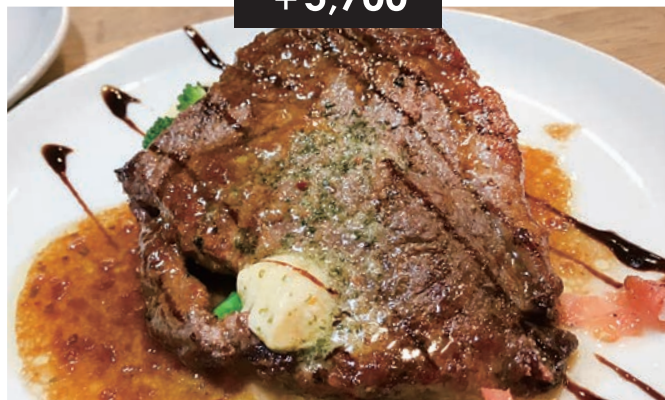


# DINNER SET

## FILET STEAK DINNER

知多牛ヒレステーキディナー

¥5,700



知多牛ヒレステーキ (120g)  
CHITA beef filet steak

## RUMP STEAK DINNER

知多牛ランプステーキディナー

¥3,500

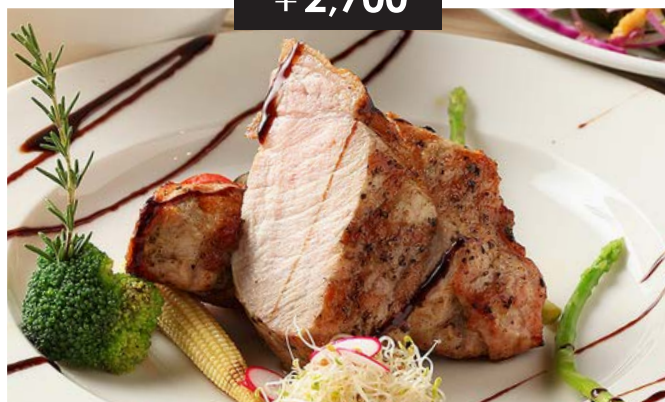


知多牛ランプステーキ (225g)  
CHITA beef rump steak

## 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 (200g)  
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 (180g)  
cajun style hamburger 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 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】

アミューズ  
本日のおもてなしの一品

オードブル  
平目の昆布締め  
ライスペーパーのフリット添え

本日のスープ

鯛と天使海老のポワレ  
ブイヤベースの  
ソース仕立て

グラニテ

知多牛ヒレステーキと  
フォワグラのソテー  
赤ワインソース

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】

アミューズ  
本日のおもてなしの一品

オードブル  
平目の昆布締め  
ライスペーパーのフリット添え

本日のスープ

鯛のポワレ  
ブイヤベースのソース仕立て

知多牛ヒレステーキ  
赤ワインソース

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】

アミューズ  
本日のおもてなしの一品

オードブル  
平目の昆布締め  
ライスペーパーのフリット添え

本日のスープ

知多牛の  
ビーフシチュー

デザート

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

ABOUT 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)  
●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-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) ¥7,700

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] ¥5,100



知多牛ランプステーキ [225g] ¥2,900



知多牛ランプステーキ [1ポンド / 450g] ¥5,100



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	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	¥1,320	TAKE OUT OK
エビとアボカドのコブサラダ	¥1,320	TAKE OUT OK
シーザーサラダ常滑産たまご添え	¥1,320	TAKE OUT OK
ケールサラダ 自家製ロースハム添え	¥1,320	TAKE OUT OK
ファーマーズミニサラダ	¥440	





# 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

本日のポウルスープ ¥440  
[内容はスタッフにお尋ねください]

