

期間  
限定  
秋

# きのこフェア



マッシュルームサラダ  
¥1,320



マッシュルームフライ  
¥1,540



ポークステーキ  
きのことねぎ塩のソース  
¥1,870



マッシュルームアヒージョ  
¥1,540



きのこベーコンの和風ペンネ  
¥1,210



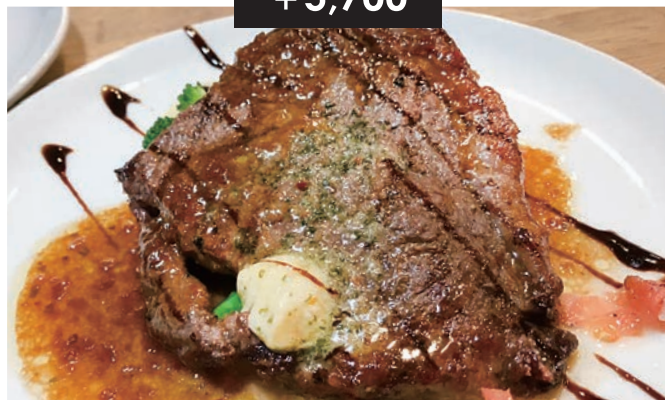
きのこベーコンのピザ  
¥1,980

# 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 (120 g)  
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 (225 g)  
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

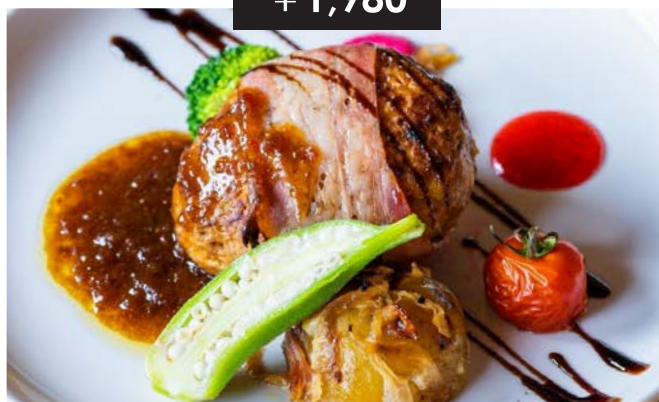


愛知県産豚のグリルドポーク (200 g)  
grilled pork

## 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 (180 g)  
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 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

【¥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

【¥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

ALCOHOLIC  
アルコール

●ビール ●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-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） ￥12,100



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 ￥1,210

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 ￥1,430

エビのコブサラダ ￥1,430

シーザーサラダ常滑産たまご添え ￥1,430

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） | ¥1,540 |
| アヒージョバケット（2枚）          | ¥110   |



## Side Dish

バッファローチキンウィング ¥990



「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 ¥880

## 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〕

