

Winter Cheese Fair

チーズフェア



チーズハンバーグ
¥1,760



チーズフライ
¥1,210



ズワイガニと海老のグラタン
¥1,980



チーズアヒーヨ
¥1,540



ブロッコリーと小エビの
クリームペンネ
¥1,980



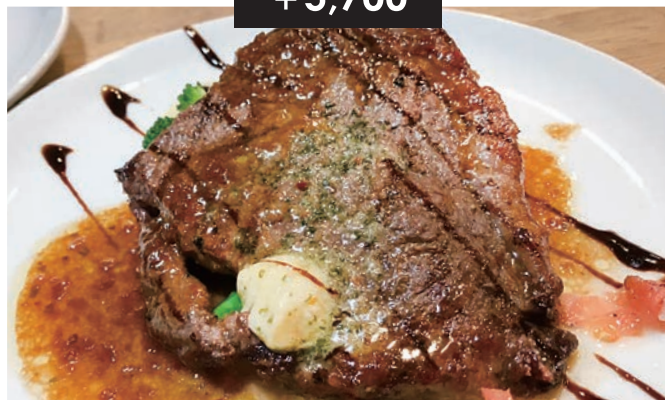
4種のチーズピザ
¥1,650

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

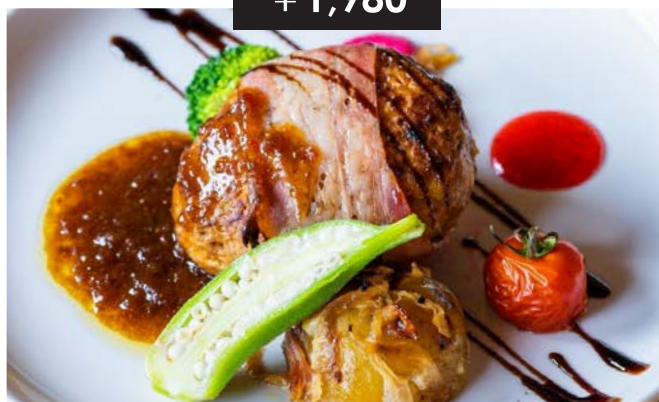


愛知県産豚のグリルドポーク (200 g)
grilled pork

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〕

