

Fillet

《Half》

ヒレ 2,180^{税込}_{2,398} 1,180^{税込}_{1,298}

シャトーブリアン *おすすめ* 3,680^{税込}_{4,048} 1,980^{税込}_{2,178}

ヒレミミスライス 1,280^{税込}_{1,408}

ヒレ肉の一部分でヒレのカルビのような部位

スライスしてあるので両面こんがり焼いて塩で食べるのがおすすめ

ヒレミミスティック 1,280^{税込}_{1,408}

ヒレミミをスティックのまま。全体をじっくりこんがり焼いて

サイコロ上にカットして食べるのがおすすめ

テート *おすすめ* 1,680^{税込}_{1,848} 880^{税込}₉₆₈

シャトーブリアンのお隣、最もお尻、もも肉に近い部分に位置する

ヒレの中で最も赤身強くキメが細かいため、柔らかく味も濃い

ヒレステーキ 3,980^{税込}_{4,378}

シャトーブリアンステーキ 6,980^{税込}_{7,678}

テートステーキ 2,980^{税込}_{3,278}

ヒレタワー *おすすめ* 9,999^{税込}_{10,998}

ヒレを贅沢、そして豪快に600g!

網の上でじっくり焼き育ててからお召し上がりください。

フォアグラとソース 1,500^{税込}_{1,650}

鴨のフォアグラを約50g。fondueとワインを煮込んで作る

ロッシェニソースとお好みのお肉と一緒にどうぞ。

お試しロッシェニセット *おすすめ* 2,380^{税込}_{2,618}

ヒレステーキ50g、フォアグラ50g、

豊潤な甘い香りのロッシェニソースのセット

ヒレ4種盛り 4,380^{税込}_{4,818}

ヒレ、シャトーブリアン、テート、ヒレミミスティックのセット