

【胃もたれしないお品書き】

先付 本日の前菜

向付 本日のエツケ

焼物 本日の『花の階段盛り』六種

一 上から順にお召し上がり下さい

二 お好みでフランス産の海塩とわさびを

三 タンはよく焼き赤身はレアがおすすめ

四 最後に 最下部のすき焼きを三秒焼き
卵を絡めて

五 追加のお肉はスタッフまで

※味の濃い赤身を店主が目利きして仕入れ
味の違いを食べ比べしてみて下さい

※追加のご注文はこのタイミングで

食事 和牛出汁茶漬け

甘味 ゆずシャーベット



ス 内
コース
5000

【胃もたれしないお品書き】

本店

先付 本田の前菜

向付 本田の造り盛り

- ・本田のエツケ

- ・とろける和牛うに包み

- ・和牛レアステーキ

椀物 とろとろ豆乳饅頭の餡掛け

焼物 本田の『花の階段盛り』六種

一 上から順にお召し上がり下さい

二 お好みでフランス産の海塩とわさびを

三 タンはよく焼き赤身はレアがおすすめ

四 最後に 最下部のすき焼きを三秒焼き卵を絡めて

五 追加のお肉はスタッフまで

※味の濃い赤身を店主が目利きして仕入れ
味の違いを食べ比べしてみて下さい

※追加のご注文はこのタイミングで

食事 和牛出汁茶漬け

甘味 ゆずシャーベット



ス 内
桃戦コ
7000

【胃もたれしないお品書き】

本店

先付 本田の前菜

向付 本田の造り盛り

- ・ 本田のエツケ

- ・ とろける和牛うにいくら包み

- ・ 和牛レアステーキ

椀物 とろとろ豆乳饅頭の餡掛け

焼物 本田の『花の階段盛り』特上七種

一 上から順にお召し上がり下さい

二 お好みでフランス産の海塩とわさびを

三 タンはよく焼き赤身はレアがおすすめ

四 最後に 最下部のすき焼きを三秒焼き

卵を絡めて

五 追加のお肉はスタッフまで

※味の濃い赤身を店主が目利きして仕入れ
味の違いを食べ比べしてみて下さい

※追加のご注文はこのタイミングで

食事 和牛出汁茶漬け

甘味 ゆずシャーベット



ス 内
コース
9000 繼承

※仕入れの都合によりメニューは変更致します

【胃もたれしないお品書き】

本店

ス 内
一
10000
記念日

先付 本日の前菜

向付 本日の造り盛り

・ 本日のエツケ

・ とろける和牛うにいくら包み

・ 和牛レアステーキ

椀物 とろとろ豆乳饅頭の餡掛け

焼物 本日の『花の階段盛り』六種

一 上から順にお召し上がり下さい

二 お好みでフランス産の海塩とわさびを

三 タンはよく焼き赤身はレアがおすすめ

四 最後に 最下部のすき焼きを三秒焼き

卵を絡めて

五 追加のお肉はスタッフまで

※ 味の濃い赤身を店主が目利きして仕入れ
味の違いを食べ比べしてみて下さい

※ 追加のご注文はこのタイミングで

食事 和牛出汁茶漬け

甘味 チーズケーキ付き宝箱演出



※ 仕入れの都合によりメニューは変更致します