

2024年6月27日(木)～9月2日(月)
～ブランド牛コース～

「朧月夜」 ¥33,000

一口のお楽しみ

本日の お造り

活イセエビ 又は 活蝦夷鮑

源氏サラダ

ブランド牛ステーキ ファイル70g 又は ロース120g

野菜ソテー

ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁 香の物

八代目儀兵衛プロデュースオリジナルブレンド米「那古野」使用

本日のスペシャルデザート



「藤袴」 ¥27,000

本日のお造り

蝦夷鮑のポワレ アヒージョ風、
静岡県産本山葵と白髪ネギの香味

対馬産穴子と生ベーコンの挟み焼き
“う！舞海老”のココナッツソテー、
白ワインとレモンガラスのソース

源氏サラダ

ブランド牛ステーキ ファイル70g
又は ロース120g

野菜のソテー

ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁 香の物

八代目儀兵衛プロデュースオリジナルブレンド米「那古野」使用

本日のスペシャルデザート

仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます



2024年6月27日(木)～9月2日(月)
～黒毛和牛コース～

「明石」 ¥20,000

本日の先付

蝦夷鮑のポワレ アヒーシヨ風、静岡県産本山葵と白髪ネギの香味

対馬産穴子と生ベーコンの挟み焼き
“う！舞海老”のココナッツソテー、白ワインとレモンガラスのソース

源氏サラダ

黒毛和牛ステーキ ファイル70g
又は ロース120g

※追加 ¥5,000でブランド牛に変更可能

野菜のソテー

ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁 香の物

八代目儀兵衛プロデュースオリジナルブレンド米「那古野」使用

本日のデザート



「初音」 ¥16,000

本日の先付

真鯛のソテーと蕎麦粉のガレット、ペペロナータソース
浜名湖産生青海苔と夏野菜のデュクセルを添えて

源氏サラダ

黒毛和牛 ファイル70g 又は ロース120g
※ブランド和牛に変更+ ¥5,000

野菜ソテー

ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁 香の物
八代目儀兵衛プロデュースオリジナルブレンド米「那古野」使用

本日のデザート



仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます

2024年6月27日(木)～9月2日(月)
～ステーキメインのコース～

「春宮」 ¥21,000

本日のお造り

源氏サラダ

ブランド牛 ファイル100g又は ロース150g

野菜ソテー



ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁 香の物

八代目儀兵衛プロデュースオリジナルブレンド米「那古野」使用

本日のデザート

「八乃宮」 ¥13,000

※こちらのメニューはすべての割引対象外になります。



本日の先付

源氏サラダ

再肥育和牛 ファイル120g

野菜のソテー

ご飯 味噌汁 香の物

(ガーリックライスに変更+¥1,500)

八代目儀兵衛プロデュースオリジナルブレンド米「那古野」使用

氷菓

仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます