

Lunch

11:30AM~3:00PM (L.O 2:00PM)



特選国産牛サーロインと
サラダのランチ ¥5,000

- ・具沢山サラダのプレート
- ・特選国産牛サーロインのステーキ 100g
※下記への変更も承っております
静香庵セレクト牛
サーロイン(100g) +¥1,650
- ・温野菜
- ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
- ・珈琲又は紅茶

※デザートは+350 円にて
ご用意いたします

特選国産牛フィレ肉と
サラダのランチ ¥6,800

- ・具沢山サラダのプレート
- ・特選国産牛フィレ肉のステーキ 100g
※下記への変更も承っております
静香庵セレクト牛
フィレ肉(100g) +¥1,800
- ・温野菜
- ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
- ・珈琲又は紅茶

※デザートは+350 円にて
ご用意いたします

鉄板ランチ ¥4,000

- ・健康野菜のサラダ
- ※メインディッシュ お一つお選びください
 - A) 特選国産牛のダイスカット
ビーフステーキ 100g 特製醤油ダレ
 - B) 自家製ハンバーグステーキ 160g
フライドエッグ添え デミグラスソース
 - C) 本日のお魚のステーキ 100g
- ・野菜炒め
- ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
- ・珈琲又は紅茶

※デザートは+350 円にてご用意いたします



オンライン予約



Instagram



オマール海老と
国産牛サーロインのコース ¥11,500

- ・季節の小さな前菜 3 種
- ・活オマール海老の蒸し焼き
アーモンドとパプリカのソース サルサロメスコ
- ・特選国産牛サーロインのステーキ 80g
下記への変更も承っております
静香庵セレクト牛サーロイン(80g) +¥1,600
静香庵セレクト牛フィレ肉(80g) +¥2,300
- ・季節の野菜料理
- ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
※+600円にてガーリックライスへ変更いたします
- ・シェフのデザートと珈琲又は紅茶

海鮮と国産牛サーロインのコース ¥8,000

- ・季節の小さな前菜とサラダ
- ・秋鮮魚のムニエル 秋のキノコのサラダ仕立て
- ・特選国産牛サーロインのステーキ 80g
下記への変更も承っております
静香庵セレクト牛サーロイン(80g) +¥1,600
静香庵セレクト牛フィレ肉(80g) +¥2,300
- ・季節の野菜料理
- ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
※+600円にてガーリックライスへ変更いたします
- ・シェフのデザートと珈琲又は紅茶

※表示価格は消費税が含まれております。別途サービス料 10%を承ります。
※仕入状況により、内容を一部変更させていただく場合がございます。
※掲載写真はイメージです。