







牛頬肉のシチュー

ゼラチン質の多い牛の頬肉をじっくりと煮込みました。決めては、甘酸っぱい2種のベリーソース。柔らかな頬肉と、甘味と酸味のソースが抜群の相性の贅沢な煮込み料理です。



オレンジマスカルポーネのチーズケーキ

マスカルポーネを使用した、オレンジの香りが爽やかなチーズケーキです。キウイとリンゴのすりおろし、ダークチェリーを添えました。パナナコンデンスミルクをアクセントに召し上がってください。



武蔵窯ブース (牛ロースのグリル、国産豚のグリル、ラム肉のグリルなど)

## 牛・豚・羊のこだわりグリルと旬のあったかメニュー！

牛ロースのグリル、国産豚のグリル、ラム肉のグリル、自身魚のグリル、鳥賊のグリルなど武蔵窯で焼き上げる人気のグリル料理をはじめ、トマト煮、鶏白湯おこげ、渡り蟹ラーメンなど寒い冬にうれしいメニューが満載！大好評のプレミアムシェフディッシュには、牛ホホ肉のシチューとオレンジマスカルポーネチーズケーキをお楽しみいただけます。

| お一人様料金 ◆1/4(木)～2/29(木) |             |        |               |        |
|------------------------|-------------|--------|---------------|--------|
| 平日                     | 大人          | 小学生    | 幼児(3～5歳未満就学児) |        |
| ランチ (90分制)             | 11:30～15:00 | ¥5,500 | ¥3,900        | ¥1,100 |
| ディナー (120分制)           | 17:00～21:00 | ¥6,500 | ¥4,600        | ¥1,300 |
| 土・日・祝                  | 大人          | 小学生    | 幼児(3～5歳未満就学児) |        |
| ランチ (90分制)             | 11:30～15:00 | ¥6,900 | ¥4,800        | ¥1,400 |
| ディナー (120分制)           | 17:00～21:30 | ¥7,900 | ¥5,500        | ¥1,600 |

唐紅花

Chef

中国料理シェフ

蔣絵

Chef

フレンチシェフ

中国料理とフランス料理、それぞれの味わいを存分にご堪能いただけるシェフ&シェフのコースで贅沢なひとときをお楽しみください。

◆1/11(木)～2/29(木)

中国料理シェフ  
新長 弘紀

フレンチシェフ  
高橋 一隆

シェフ&シェフ  
～コラボレーションランチ～

料金：お一人様 ¥5,500 平日限定

シェフ&シェフ  
～コラボレーションコース～

料金：お一人様 ¥10,800  
〈ランチ特別価格〉¥9,800

シェフ&シェフ  
～プレミアムコラボレーション～

料金：お一人様 ¥16,800

窓に面したベアシートで思い出に残る楽しいひとときを。  
カップル向け記念日プラン  
◆2/1(木)～2/29(木) ※2/14ディナーを除く ※各種割引対象外

カップルプラン特典

●ベアシート ●季節のカクテル  
●デザート盛り合わせ ●コーヒー

シェフ&シェフ  
コラボレーションランチ

料金：お一人様 ¥7,500 平日限定

シェフ&シェフ  
コラボレーションコース

料金：お一人様 ¥12,800  
〈ランチ特別価格〉¥11,800

バレンタイン限定の特別なフレンチディナーコース  
バレンタインコース  
2月14日ディナー限定 料金：お一人様 ¥15,000

[3月14日限定]  
ホワイトデーコースも  
ご用意しております。

誕生日、結婚記念日など  
大切な方の記念日のお祝いに  
ハレの日プラン  
料金：お一人様 ¥12,000  
乾杯シャンパン、デザートプレート、室料込み  
※各種割引対象外

※料金は税金・サービス料10%を含みます。※料理写真はイメージです。※仕入れにより食材や銘柄が変更になる場合がございます。 ※今後の情勢により、休業または営業時間を変更させていただく場合がございます。