

# ANVIL HOUSE

Steak & Lobster Grill

---

オマールディナー 18:00~21:30(金曜日定休)

¥8,000

〈2018年7月1日~7月21日、9月1日~10月31日〉

---

炙り牛フィレ肉カルパッチョ

シークワサー風味のマッシュルームソースとカリカリクリスピーチーズ添え

アサリと夏野菜の具沢山スープ

オマール海老のグリル パプリカとコーンのレリッシュ

フローズンカスタード”カタラーナ”

カルダモン風味のマンゴーと共に

コーヒー 又は 紅茶

パンとバター

※旬の素材を調理していますので、時季により料理内容が変わる場合がございます。

※料金は税・サービス料別です。

# ANVIL HOUSE

Steak & Lobster Grill

---

ステーキディナー 18:00~21:30(金曜日定休)

¥5,500

〈2018年7月1日~7月21日、9月1日~10月31日〉

---

鰹のレアグリル 県産野菜のマリネとパッションフルーツソース添え

季節野菜の冷製スープ or ボストンクラムチャウダースープ

〈お好きなお肉をお選びください〉

US プライムテンダーロインステーキ(110g)

US プライムサーロインステーキ(160g)

US Lボーンステーキ(300g) プラス¥2,000

US Tボーンステーキ(300g) プラス¥3,500

ドラゴンフルーツのシャーベットとコンポート シークワーサー風味

コーヒーまたは紅茶

パンとバター

※旬の素材を調理していますので、時季により料理内容が変わる場合がございます。

※料金は税・サービス料別です。

# ANVIL HOUSE

Steak & Lobster Grill

---

サマーセレクトディナー 18:00~21:30(金曜日定休)

¥5,500

〈2018年7月24日~8月31日〉

---

鰹のレアグリル 県産野菜のマリネとパッションフルーツソース添え

季節野菜の冷製スープ

〈お好きなメインディッシュをお選びください〉

US プライムテンダーロインステーキ(110g)

US プライムサーロインステーキ(160g)

US Lボーンステーキ(300g) プラス¥2,000

US Tボーンステーキ(300g) プラス¥3,500

オマール海老のグリル パプリカとコーンのレリッシュ添え プラス¥2,500

ドラゴンフルーツのシャーベットとコンポート シークワーサー風味

コーヒーまたは紅茶

パンとバター

※旬の素材を調理していますので、時季により料理内容が変わる場合がございます。

※料金は税・サービス料別です。