

哥利歐

G O R I O

美味饗宴～如月～

築地 STEAK 哥利歐では、「美味饗宴～如月～」を開催することとなりました。余寒なお厳しい二月、暦の上に春は立ちながら、冬の名残りとお早の息吹が感じられる食材が各産地より届いております。特選但馬牛炭焼ステーキとともに、この時季ならではの特別コースをご賞味いただければ幸いに存じます。

開催日：2018年2月1日(木)～2月28日(水)

- ※ コース価格にサービス料10%と消費税を頂戴いたします。
- ※ 2名様以上でのご予約をお願いいたします。
- ※ 特別メニューの為、全てのご優待の利用は致しかねます。
- ※ ボトルワイン付コースは2名様にシャトー・カノン・ラ・ガフリエール 2003年(フルボトル)を1本お付けします。(限定12組)

Menu

美味饗宴

炭焼ステーキコース

自家高温燻製サーモン
大蛤の酒蒸し
赤座海老の備長焼
北海道産ズワイ蟹のサラダ
特選但馬牛炭焼ステーキ
炉焼温パン・温野菜
季節のフルーツ
特製ブレンド布ドリップコーヒー
小菓子

料理のみ 25,000円
ボトルワイン付 35,000円

美味饗宴

アフタヌーンランチコース

12:00～14:00

ズワイ蟹のカクテル
大蛤の酒蒸し
スモークサーモンのサラダ
特選但馬牛炭焼ステーキ
炉焼温パン・温野菜
デザート
特製ブレンド布ドリップコーヒー
小菓子

ランチカット 12,000円
ディナーカット 17,000円

Wine

2003 Château Canon La Gaffelière

シャトー・カノン・ラ・ガフリエール



年末のご挨拶

皆さまにおかれましては、ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。
2017年も残すところあとわずかとなりました。本年は格別のご愛顧を賜り、誠に有難く厚く御礼申し上げます。
来年も皆さまにとりまして素晴らしい年になりますよう、従業員一同心より祈念いたします。

年末年始のご案内 年内は12月30日(土)まで、年始は1月4日(木)より通常営業いたします。

築地 STEAK 哥利歐 松本・北村・堀・山田・佐々木