

哥利歐

G O R I O

美味饗宴 ～文月～

<開催期間：令和元年7月1日(月)～7月31日(水)>

コース価格にサービス料10%と消費税を別途頂戴いたします。
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。

平素より格別のご厚誼を賜り、誠にありがとうございます。築地 STEAK 哥利歐では、盛夏を迎えるこの季節に7月限定の特別コース「美味饗宴～文月～」をご用意しました。北海道産の毛蟹や雲丹など各産地より届く旬の食材を、特選但馬牛炭焼ステーキと共にご堪能いただけます。ぜひこの機会にご賞味頂ければ幸いに存じます。

美味饗宴 炭焼ステーキコース

Champagne

BILLECART-SALMON Brut Réserve
ビルカール・サルモン ブリュット・レゼルヴ
(1glass)

Menu

北海道産毛蟹と雲丹 土佐酢のジュレ
自家高温燻製サーモン
特製ビーフコンソメスープ
フルーツマトとクレソンのサラダ
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

ご飲食代：30,000円

美味饗宴 アフタヌーンランチコース — 12:00～14:00 —

Menu

北海道産毛蟹と雲丹 土佐酢のジュレ
特製ビーフコンソメスープ
シェフおすすめサラダ
特選但馬牛炭焼ステーキ
炉焼温パン・温野菜
カスタードプディング バニラアイス添え
特製ブレンド布ドリップコーヒー
小菓子

ディナーカット 200g 20,000円
ランチカット 150g 15,000円

