



三甲ゴルフ倶楽部
名古屋シティクラブ

鉄板 信長

TEPPAN
NOBUNAGA

一口のお愉しみ

本日の前菜

季節の焼き野菜

黒毛和牛 ロース 100g

アップグレードの際はお申し付けください
黒毛和牛ヒレ100gに変更 +3,300円
但馬牛ロース100gに変更 +7,700円

白御飯/ 赤出汁 / 香の物



¥11,000 (税込)

岐
緑

giryoku

鉄板

信長

TEPPAN
NOBUNAGA

一口のお愉しみ

本日の前菜

活鮑

契約農家の有機野菜サラダ

季節の焼き野菜

黒毛和牛 ロース 100g

※ 黒毛和牛 フィレをご希望の場合は、
100g ¥3,300の差額にて承ります。

ガーリックライス / 赤出汁 / 香の物

季節のフルーツ

コーヒー 又は 紅茶



¥15,400 (税込)

鳳凰

houou

一口のお愉しみ

本日の前菜

活鮑

契約農家の有機野菜サラダ

季節の焼き野菜

黒毛和牛 フィレ 100g

※ 黒毛和牛 ロースへ変更をご希望の
場合は、120gでご用意いたします。

ガーリックライス / 赤出汁 / 香の物

季節のフルーツ

コーヒー 又は 紅茶



¥20,900 (税込)

松風

matsukaze

一口のお愉しみ

車海老の鉄板焼き サラダ仕立

フォアグラとフカヒレの逸品

活黒鮑

季節の焼き野菜

料理長厳選 純血但馬牛 ロース 100g

- ※ 純血但馬牛のフィレをご希望の場合は、
100g ¥4,400の差額にて承ります。
- ※ 純血但馬牛のフィレは仕入れ状況によって
ご用意出来ない場合もございます。

ガーリックライス

赤出汁 / 香の物

季節のフルーツ

コーヒー 又は 紅茶



¥34,100 (税込)

信長

Nobunaga

厳選和牛コース

一口のお愉しみ

本日の鉄板前菜

契約農家の有機野菜サラダ

季節の焼き野菜

料理長厳選 純血但馬牛 ロース 120g

- ※ 純血但馬牛のフィレをご希望の場合は、
100g ¥4,400の差額にて承ります。
- ※ 純血但馬牛のフィレは仕入れ状況によって
ご用意出来ない場合もございます。

ガーリックライス

赤出汁 / 香の物

季節のフルーツ

コーヒー 又は 紅茶



¥25,300 (税込)

本日のスープ

契約農家の有機野菜サラダ

黒毛和牛 ロース

季節の温野菜

白御飯 / 赤出汁 / 香の物

アイスクリーム

お飲み物



¥4,400 (税込)

鉄板
お子様料理

本日のスープ

契約農家の有機野菜サラダ

黒毛和牛 フィレ

季節の温野菜

白御飯 / 赤出汁 / 香の物

アイスクリーム

お飲み物



¥7,700 (税込)

～ 一品料理 ～

～ 肉料理 ～

・ 黒毛和牛ロースステーキ (100g)	¥6,600
・ 黒毛和牛フィレステーキ (100g)	¥9,900
・ 厳選和牛ロースステーキ (100g)	¥14,300
・ フォアグラ	¥3,850

※ コースのお肉変更は差額にて承ります。

～ 魚料理 ～

・ ホタテ2個 (1人前)	¥2,200
・ フカヒレ (1枚)	¥5,500
・ オマール海老 (1尾) ※ 要予約	¥7,700
・ 鮑 ※ 要予約	¥7,700
・ 伊勢海老 (1尾) ※ 要予約	¥11,000
・ 車海老 (1人前) ※ 要予約	¥4,400

～ その他 ～

・ 本日のサラダ	¥1,100
・ 本日の前菜	¥2,200
・ ガーリックライスセット	¥2,200
・ 白ご飯セット	¥1,100
・ フルーツとバニラアイス	¥1,650