

『エネルギー蓄えフェア』

期間: 6月26日(月) ~ 7月14日(金)

お料理: ~~通常価格 18,000円~~ ⇒ 9,000円(税別)

※ 7月8日(土)は、定休日です。

※ 2名様より承ります。

このお手紙をお読みになられている“あなた様“に限って今回は、なんと**50%OFF**

【メニュー】※牛肉はすべて佐藤ブランド牛です。



* 夏の前菜 7種盛り

- ・フルーツマトのカプレーゼ
- ・冬瓜と蟹の煮びたし
- ・ハンガリー産合鴨のソテー
- ・スペイン産(ハモンセラノ)
生ハムとクリームチーズのアボカド巻き
- ・鮮魚のカルパッチョ
- ・新じゃがのキッシュ
- ・和風冷製ゼリー寄せ

* 常陸牛 友三角の炙り握り寿司 (茨城)

* 五味農園の有機野菜の彩りサラダ

* 佐藤ブランド牛ランプ肉のタリアータ

パルミジャーノレッジャーノ添え

* 蝦夷アワビのソテー (新潟)

* 佐藤ブランド牛《A5ランク》

イチボ・フィレステーキ (茨城)

~季節の有機野菜 添え (山梨)~

(28軒の農家の方が集まって作っている
厳選された無農薬有機野菜です。)

* 生雲丹の塩焼きそば (ロシア, 京都)

* デザート

* 有機栽培コーヒー

(全16品)

※ お好みでない食材などがございましたら変更致しますので、御予約の際にお申し付け下さいませ。

お客様からのご要望にお応えして、少し期間を長く設定しております！
50名様の限定ですので、ご予約のお客様だけに限らせていただきます。

御予約は簡単です。今すぐ受話器をとって、
「エネルギー蓄えフェア」とお申し付け下さい。

係りの者が、責任をもって対応させていただきます。

Tel : 03-3356-9196

スタッフ一同、気合を入れて、心よりお待ちしております。

金澤 扶巳雄 プロフィール

京都に生まれ育ち、新宿・銀座そして四谷三丁目でお好み焼き・鉄板焼を営み、
厳しく自らの腕を磨き続けたこの道46年の鉄板焼の玄人。

鉄板焼を名門「京都ステーキハウス南禅」にて学び、更に渡米し、
ロッキー青木氏実弟名門店「セントルイス紅花炉端オブジャパン」に
青木氏父君のご紹介にて勤務。

帰国後、イタリア料理を「料理の鉄人」で知られる名店「代官山カノピアーノ」、

旬菜・鉄板焼き



KURO

オーナーシェフ

金澤 扶巳雄

また「サバティーン」にて研鑽を積む。

1

2