チャコール(炭火焼)コーナーの魅力

紀州備長炭特有の遠・近赤外線による効果で、
外側を焼き固めて肉汁(旨味、水分、脂分)を閉じ込め、
同時に内側もふっくら加熱することが出来るので
素材の旨味が増し、より一層美味しくなり
お酒もすすみ話が弾みます。

新鮮な魚介をお好み仕立て

早春野菜がおすすめ

チャコールカウンター席でのご会食をお薦めします。ショーケースから食材を選び、お客様のお好みの料理に仕立てお召し上がりいただけます。

お好み料理の生鮮食材仕入価格の値動きが激く、定価設定できませんので、時価と表示させていただきます。ご注文の際に、小川料理長からご案内させていただきます。

季節魚介の美味しさを堪能ください

穴子の炭火焼

牛ブロック肉を人数に合わせカット

牛ヒレ肉の炭火焼

シーボニア会席

シーボニア会席は、個室でのご会食にお薦めしています。
新鮮な季節の食材を使いチャコールコーナーで仕立てます
先付、椀物、造り、温物、焼き物、強肴、寿司、水菓子の
全8品の料理をお楽しみいただけます。

お一人様料理　9,900円(税込)から

当クラブ和食料理長に新任白崎靖治が就任いたしました。何卒ご愛顧のほどお願い申し上げます。