

2022年7月16日～8月21日の土日祝開催

鉄板焼
甲斐路
かいじ



『びらとり和牛』

びらとり和牛の特徴は、平取町の凍てつく冬の寒さを乗り越える事によって、肉の旨味が凝縮され、味の濃い牛肉になっているのが特徴です。

2日前予約制

2022 夏限定 『特別コース』

平取町で育てられた黒毛和牛種「びらとり和牛」
北海道特有の厳しい自然の中で鍛えられた逸品。

おひとり様

13,000 円 (税サ込)



ホテル地下1階

鉄板焼
甲斐路
かいじ



営業時間 2 日前の予約制

17:00～22:00

※ご予約可能な時間は17:00～又は
19:30～のいずれかのみとなります。

営業日

2022年7月16日～8月21日までの
土曜、日曜、祝日のみ開催します。

ご予約・お問い合わせ

TEL. 011-773-2799 (レストランヴィーニュー直通)

※食材の仕入れ状況などにより、内容が変わる場合がございます。

◆デザート

本日のシャーベット

◆食事

甲斐路特製ガーリックライス
香の物 御味噌汁

◆ステーキ

道産黒毛和牛種「びらとり和牛」
サーロインステーキ150g
ガーリックチップ添え

◆焼野菜

インカのめざめ 玉葱 茄子
ズッキーニ グリーンアスパラ

◆海の幸

鮫鰯と帆立貝のバター焼き
ロマネスコ添え

◆前菜

水蛸とスモークエッグの
サラダ仕立て