鉄板焼
甲斐路
かいじ

2024年 3月 31日までの土日祝のみ

「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

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。

期間限定『特別コース』

おひとり様
13,000 円 (税サ込)

◆前菜
本日のサラダ仕立て

◆海の幸
海の幸と帆立のバター焼き

◆焼野菜
インカのめざめ 玉葱
茄子 舞茸 もやし

◆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

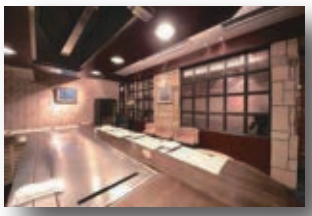
◆食事
甲斐路特製ガーリックライス
香の物 御味噌汁

◆デザート
本日のシャーベット

※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。

ホテル地下1階

鉄板焼
甲斐路
かいじ



営業時間　2日前までの予約制

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

2023年4月1日～2024年3月31日までの土日祝のみ開催いたします。

ご予約・お問い合わせ

TEL. 011-773-2799(レストランヴィーニュ直通)