

All-Day Dining
Chef's Terrace

SUMMER BEER GARDEN DINNER

2026/ 7/ 1 (水) ~ 2026/ 9/ 30 (水) 平日のみ開催

除外日：土日祝日・2026/ 8/ 11 (火・祝) ~ 8/ 16 (日)

お一人様：6,600 円 (会員価格 6,270 円) ~

※大人 2 名様から承ります。

※同席のお客様全員のご注文をお願いいたします。

MENU

6,600 円
(会員価格 6,270 円)

シェフズテラスの定番 コブサラダ

枝豆の白だし漬け

有頭エビとブロッコリーのガーリックシュリンプ
バゲット添え

ハチミツや白ワインでマリネした鶏もも肉のグリル
トリュフ風味のフライドポテト

じゃじゃ麺風焼きスパゲッティ

8,800 円
(会員価格 8,360 円)

シェフズテラスの定番 コブサラダ

枝豆の白だし漬け

有頭エビとブロッコリーのガーリックシュリンプ
バゲット添え

~メインプレート~

『日高見牛』のローストビーフ 赤紫蘇風味の和風ソース
ハチミツや白ワインでマリネした鶏もも肉のグリル
グリルソーセージ カレーケチャップ添え
トリュフ風味のフライドポテト

じゃじゃ麺風焼きスパゲッティ

FREE FLOW

【ALCOHOL】

- ・キリン一番搾りプレミアム
- ・サッポロ 黒ラベル
- ・ワイン (赤 / 白)
- ・ウイスキー
- ・カシスソーダ
- ・カシスオレンジ

【NON-ALCOHOLIC】

- ・ノンアルコールモヒート
- ・ノンアルコールワイン (赤 / 白)
- ・ノンアルコールビール (瓶)

【SOFT DRINK】

- ・コカ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・ラムネ

※お車でご来店のお客様及び 20 歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。

※メニューの内容は仕入れの状況によって変更になる場合がございます。※画像は全てイメージです。
※料金には消費税・サービス料が含まれます。※雨天及び悪天候が想定される場合は、店内でのご利用となります。
※フリーフローオーダーは 90 分、お席のご利用時間は 120 分とさせていただきます。