

Tsunezune Style The Dinner



The Dinner Course Menu

ディナーコースメニュー

先付

伝統のコーン豆腐の揚げ出し 生姜あんと共に

前菜

お肉の一品
しゃぶしゃぶの一品
本日の魚介の一品 (SPECIALのみ)

サラダ

旬のフルーツと野菜の一品

メイン

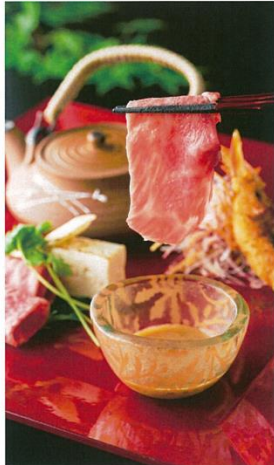
恒づねのステーキと温野菜の一品

お食事

ごはんセット・お茶漬け・カレーの中よりお選びください

お菓子

パティシエールスイーツ、コーヒー又は紅茶



※恒づねディナーの牛肉は、融点温度の低い「雌牛」のみを使用しています。



Special Tsune Dinner

SPECIAL TSUNE ディナー

15,000 円

(肉 50g 増量 19,500 円)

<本日の魚介 & シャトーブリアン>

Tsune Dinner

TSUNE ディナー

10,000 円

(肉 50g 増量 13,500 円)

<黒毛和牛テンダーロイン 又は 特選サーロイン>

Tsune Course

TSUNE コース

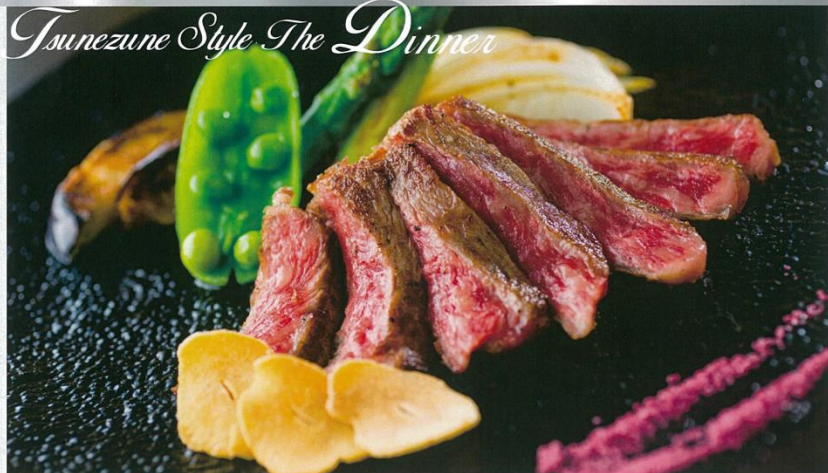
8,000 円

(肉 50g 増量 9,700 円)

<国産牛 (赤身) のテンダーロイン>

※料金は全て「税抜表示」です

Tsunezune Style The Dinner



Premium Steak Set

お好みのステーキをお選びいただくコース仕立てのセットメニュー

Chateaubriand

特選シャトーブリアン

丹波牛をはじめとした、独自の選定基準をクリアした牛のみ使用。
ヘル肉本来の旨味を追求。ほどこけるような口あたりが自慢です。

100g 10,500 円

150g 15,000 円
200g 19,500 円

Tenderloin Steak

上選テンダーロインステーキ

特選テンダーロインステーキのテート (ヘル上部) 部位使用。
噛むほどに旨みの増す王道テンダーロインステーキです。

100g 8,580 円

150g 12,120 円
200g 15,660 円

Sirloin Steak

特選サーロインステーキ

鮮やかな鹿の子ステーキで、肉本来の甘みを強く感じていただけながらも、
意外とあっさりとお召し上がりいただけます。

100g 8,580 円

150g 12,120 円
200g 15,660 円

Domestic Tenderloin Steak

国産牛テンダーロイン

恒づね独自の熟成方法より、赤身ながらも旨味・柔らかさが
引き出された現代流行のステーキです。

100g 4,960 円

150g 6,690 円
200g 8,420 円

Diced Steak

数量限定

和牛サイコロステーキ

テンダーロイン、サーロインの両端をサイコロ状にカットして
提供するステーキです。数量限定です。

120g 6,200 円



Nadei Beef Culet

名代ビフカツ

25年来伝統の味。
恒づね名物! 鉄板で焼き上げるビフカツです。

100g 5,000 円

Tsune-Bone Steak

TSUNE ボーンステーキ

テンダーロイン 130g とサーロイン 100g の組合せ。
一度で二つの部位をお楽しみいただける
T ボーンステーキならぬ
「TSUNE ボーンステーキ」をお楽しみください。
※プラス 1,500 円でカップルディナーセットとして
ご利用いただけます。

<特別価格>
11,500 円



Premium Steak Set Menu

プレミアム・ステーキセット メニュー

先付

スペシャルサラダ&ミニ一品

メイン

選べるごはんもの

スイーツ、コーヒー

※メインステーキのみをご希望の方は、+1,500 円でお召し上がりいただけます。
※恒づねディナーの牛肉は、融点温度の低い「雌牛」のみを使用しています。

※料金は全て「税抜表示」です