



GRAN TAVOLA

ITALIAN RESTAURANT AL AIZU

COURSE A

気軽に楽しむ赤身ステーキフルコース

香ばしく焼き上げる赤身ステーキをメインに、
前菜からカフェまでお楽しみいただける
GRAN TAVOLA のスタンダードなフルコースです。

お一人様 **7,000円**

- 1 | アミューズ
シェフからの一皿
- 2 | 前菜
季節の前菜盛り合わせ
- 3 | 生パスタ
シェフおすすめの生パスタ

オマール海老・ウニに変更 +2,000円

※オマール海老・ウニは前日までの要予約となります。

- 4 | メイン
香ばしく焼き上げた赤身ステーキ
下記よりお選びいただけます。

赤身ステーキ (基本)

サーロインに変更 +2,000円

馬カツレツ / ペポーゾ
(いずれかに変更)

- 5 | 本日のドルチェ カフェ
季節のドルチェ
コーヒー または 紅茶

COURSE B

選べる炭火焼きメインのコース

前菜からドルチェまで、GRAN TAVOLA の魅力を
気軽にお楽しみいただけるコースです。
メインは別途メニューよりお選びいただけます。

お一人様 **3,500円**

- 1 | 前菜
季節の前菜盛り合わせ
- 2 | サラダ
季節のインサラータ
- 3 | コントロノ (付け合わせ)
本日のコントロノ
- 4 | 【メイン】炭火焼きメインから別途注文
下記の炭火焼きメインよりお選びください
- 5 | ハンドルスベーゲンアイスクリーム
Premium Icecream
自家製のプレミアムアイスクリーム
- 6 | カフェ
コーヒー または 紅茶

自家製ドルチェに変更 +400円

炭火焼きメイン (別途注文)

トマホークステーキ (骨付きリブアイロース)

骨付きならではの旨みと香ばしさを
豪快に味わえる、迫力の一品。
シェアしてお楽しみください。

1,200円 / 100g

約800g~1kg (2名様まで)

前日までの要予約

MAIN STEAK

T ボーンステーキ

サーロインとフィレの両方を
一度に楽しめる贅沢なステーキ。
厚切りでご用意します。

1,500円 / 100g

約1kg (2名様まで)

2日前までの要予約

ビステッカコース (3名様~)

USプライムグレードの牛肉を
香ばしく焼き上げる当店のスペシャリテ。
3名様以上でシェアしてお楽しみください。

1,800円 / 100g

1.5kg~2.0kg (7名様以上は
2本ご注文とさせていただきます)

2日前までの要予約



期間限定

こちらの2つのコースをご予約の方限定特典

乾杯スパークリングワインをお一人様一杯サービス (アルコールのみ/銘柄ランダム)

5名様以上のご予約で ボトル1本プレゼント



— Tax including +10% service charge —