

COLK

Course Menu

コース料理

Standard Course

スタンダードコース

石窯グリル料理をメインにした、COLKをお楽しみいただけるフルコース

5000yen (6皿)

アミューズ / 前菜 / スープ / 魚料理 / 肉料理 / デザート
(パン / グラニテ / コーヒー)

メインの肉料理は以下に変更できます

茨城県産牛サーロイン (+1000円) ※2名様より承ります

Chef's Recommended Course

シェフのおすすめコース

COLK特製の石窯で焼き上げた茨城県産牛をメイン料理に据え、良質な旬の食材をふんだんに使用したシェフのおすすめコース

8500yen (8皿)

アミューズ / 前菜3皿 / スープ / 魚料理 / 肉料理 / デザート
(パン / グラニテ / プティフル / コーヒー)

メインの肉料理は以下に変更できます

常陸牛フィレの炭火石窯焼き (+1000円) ※2名様より承ります

表記されている皿数は変わる場合がございます。目安としてご覧ください

こちらのメニューは全て税別表記です

Gastronomy Course

ガストロノミーコース

完全予約制

常陸牛をはじめとした茨城の良質な食材と世界のハイクオリティーな素材を使用した
シェフのおまかせフルコース

12000yen (9皿)

アミューズ / 前菜3皿 / スープ / 魚料理 / 肉料理 / デザート2皿
(パン / グラニテ / プティフル / コーヒー)

55°C ローストビーフについて

55°C ローストビーフは、55°Cで4時間低温調理をしたCOLKのスペシャルティです。

さらなるクオリティーを追求するため予約制とさせていただきます。お客様のご来店
時間に合わせ、逆算して火入れを行い、出来立てをご提供いたします。

ローストビーフのご予約受付は、お食事予定日の前日営業時間までとさせていただきます。
（お食事予定日当日であっても、ディナータイムにご利用で午前中までのご連
絡であれば対応が可能な場合もございますので、ご相談ください）

COLK