

ランチメニュー

LUNCH MENU

ショートコース

Short Course

メイン料理をお選びいただけるセットメニュー

4皿 2500 yen

アミューズ / 前菜 / メイン料理 / デザート
パン / コーヒー or ティー

※別紙よりメイン料理をお選び下さい

炭火石窯ステーキ ショートコース

Steak Short Course

石窯の輻射熱でじっくりと焼き上げたステーキをメイン料理に据えたセットメニュー

4皿 5800 yen

アミューズ / 前菜 / 炭火石窯ステーキ (120g) / デザート
パン / コーヒー or ティー

※ステーキの増量を承ります。 50g単位 / 1326 yen

53°Cローストビーフ ショートコース

53°C Roast Beef Short Course 【予約制】

COLKのスペシャリテ、53°Cで5時間火入れをしたローストビーフをメイン料理に据えたセットメニュー

4皿 5800 yen

アミューズ / 前菜 / 53°Cローストビーフ (120g) / デザート
パン / コーヒー or ティー

ランチメニュー

LUNCH MENU

ライトコース

Light Course

メイン料理をお選びいただける、パスタを加えたコース

6皿 3800 yen

アミューズ / 前菜 / スープ / パスタ(リゾット) / メイン料理 / デザート
パン / コーヒー OR ティー

※別紙よりメイン料理をお選び下さい

スタンダードコース

Standard Course

COLKのスペシャリテ、炭火石窯ステーキまたは 53°Cローストビーフ(予約制)をメイン料理に据えたランチ限定フルコース

6皿 5800 yen

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 OR ティー

※ステーキの増量を承ります。 50g単位 / +1326 yen

※フォアグラ料理の追加 1500 yen

53°Cローストビーフについて

「53°Cローストビーフ」は、53度で約5時間低温調理をしたCOLKのスペシャリテです。クオリティーの安定・向上を追求するために予約制とさせていただいております。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承っております。当日のディナータイムにご利用で、午前中までにご連絡をいただければご対応可能な場合もございますのでご相談ください。

ランチメニュー

LUNCH MENU

シェフのおすすめコース

Chef's Recommended Course【予約制】

旬の良質な食材にこだわり、ハイクオリティーな素材をふんだんに使用したフルコース

8皿 8500 yen

アミューズ / 前菜 4皿 / 魚料理 / 肉料理 / デザート

パン / グラニテ / プティフール / コーヒー or ティー

ランチ 追加料理メニュー

茨城野菜のグリーンサラダ	500 yen
季節のスープ	500 yen
フォアグラのポワレ	1500 yen