



# 秋を彩る味なフェア

期間:9月8日(日)~10月31日(木)

人気のフォアグラに目の前で焼き上げるステーキとガーリックライスをプラスした「いちょうコース」と、さらにこだわりの上質なお肉の「もみじコース」。どちらもシェフ自慢のコース。

## いちょうコース

食前酒、おもてなし、季節のスープ、フォアグラのロワイヤル仕立て、焼野菜、サラダ、ヘレステーキ、特製ガーリックライス(香の物・みそ汁付)、デザート、コーヒー

**Aコース** ¥5,500  
(税別)

ヘレステーキを(120g)にて承ります。

**Bコース** ¥6,500  
(税別)

ヘレステーキを(170g)にて承ります。

## もみじコース

食前酒、おもてなし、季節のスープ、フォアグラのロワイヤル仕立て、焼野菜、サラダ、上選ヘレステーキ又は上選ロースステーキ、特製ガーリックライス(香の物・みそ汁付)、デザート、コーヒー

**Aコース** ¥7,500  
(税別)

上選ヘレステーキ又は上選ロースステーキを(120g)にて承ります。

**Bコース** ¥9,000  
(税別)

上選ヘレステーキ又は上選ロースステーキを(170g)にて承ります。

いずれのコースも『プラス1,800円(税別)で飲み放題1時間30分』が御利用いただけます。(生ビール・ワイン・酒・焼酎・コーラ・ジュース・ウーロン茶)  
※飲み放題はワングラス制となります。

ステーキハウス 千鶴

<http://chiman.jp/>

- 高松店 (高松センタービルB1)  
高松市寿町2-4-20 TEL (087) 822-4129 ☎0120-23-4129
- 丸亀店 (アパホテル丸亀駅前大通1F)  
丸亀市大手町3-6-1 TEL (0877) 23-4129 ☎0120-19-1529