

うお健
ごちそう村
最上階

Steak House
JOYBULL

X'mas・年末予告

素敵な夜景とX'masを彩る最高の食材

黒毛和牛・活伊勢海老・活鮑

有頭海老とタラバ蟹を鉄板焼きでどうぞ。
メインのステーキは極上黒毛和牛の三種の部位をお楽しみください。
デザートまで目の前の鉄板で仕上げます。
ほんのりと温かいデザートでほっこりしてください。

11/1(金)▶12/19(木)



エビ・カニ合戦と
極上黒毛和牛三種
食べ比べコース

お出迎えの一口のお楽しみ
本日のオードブル
名物コーンスープ
有頭海老とタラバ蟹の鉄板焼き盛合わせ
冬の泉州焼野菜
極上黒毛和牛食べ比べ(ヘレ・ロース・モモ)
新鮮サラダ
ピラフorお茶漬
鉄板で仕上げるほっこりデザート
珈琲

¥10,000
(税込¥11,000)

※写真はイメージです

X'mas特別ディナーコース

12/20(金)▶12/25(水)

活鮑丸ごと一匹をお造りと鉄板焼きで
極上黒毛和牛ヘレ&ロースの食べ比べコース

お出迎えの一口のお楽しみ
活鮑のお造り(半身)
名物コーンスープ
活鮑の鉄板焼き(磯の香り)(半身)
冬の泉州焼野菜

極上黒毛和牛食べ比べ(ヘレ・ロース)
新鮮サラダ
ビーフピラフ
鉄板で仕上げるクリスマスデザート
珈琲

¥12,000
(税込¥13,200)



※写真はイメージです



※写真はイメージです

活伊勢海老丸ごと一匹をお造りと鉄板焼きで
極上黒毛和牛ヘレ&ロースの食べ比べコース

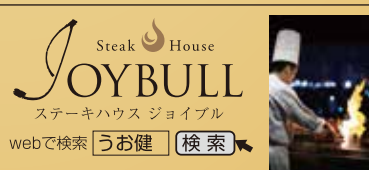
お出迎えの一口のお楽しみ
活伊勢海老のお造り(半身)
名物コーンスープ
活伊勢海老の鉄板焼き(半身)
冬の泉州焼野菜

極上黒毛和牛食べ比べ(ヘレ・ロース)
新鮮サラダ
活伊勢海老の味噌汁
ビーフピラフ
鉄板で仕上げるクリスマスデザート
珈琲

¥14,800
(税込¥16,280)

ジョイブルご予約お電話 0725-44-9788

- ご来店を心よりお待ちしております。
- 定休日：月曜日(祝日は営業翌火曜代休)。但し12月23日(月)は営業致します。
- 席数21席の小さいお店なので、満席の時はどうかお許し下さい。ご予約頂ければ幸いです。
- 12月23、24、25日のディナータイムはX'mas特別ディナーコースのみでの営業とさせていただきます。
*X'mas特別ディナーコースはご予約頂ければ、12月中は上記の期間以外でも承ります。
*大変人気のコースになります。その日入荷分の鮑・伊勢海老がなくなり次第売り切れになります。大変お手数ですが、ご予約をお願い致します。
- 年末は29日(日)まで営業、新年は2日(木)より営業。



うお健ごちそう村
JR阪和線「和泉府中」より
天王寺方向へ300m

