

鉄板 BRIGHTON

ご予約は前日までにお願い致します。

鉄板厨房ブライトンのお弁当

鉄板厨房ブライトン 四国中央市下柏町705番1
お渡し可能時間 11:30~14:30 17:00~20:30
☎0896-28-8829



和牛カットステーキ弁当 1,280円



和牛ビーフシチュー単品 980円



ローストビーフ弁当 980円



和牛カットステーキ&ガーリックライス 1,380円



和牛ビーフシチューセット 1,180円



ローストビーフ&ガーリックライス 1,080円



和牛カットステーキ&オムライス 1,480円



ハンバーグ弁当 980円

白ごはんを
+100円で
ガーリックライスに
+200円で
オムライスに
変更できます。



ローストビーフ&オムライス 1,180円

※国産米を使用しています。※写真はイメージです。※全て税込価格です。

Lunchメニュー

営業時間 平日 11:30 ~ 14:15 (ラストオーダー)

定休日 木曜日

和牛ビーフシチューセット ¥2,000

(パンorライス・サラダ・コーヒー) 付き

アンガス牛ステーキセット ¥2,000

(パンorライス・サラダ・スープ・コーヒー) 付き

ハンバーグステーキセット ¥1,800

(パンorライス・サラダ・スープ・コーヒー) 付き

オムライスランチセット ¥1,600

(オムライス・前菜・サラダ・スープ・コーヒー) 付き

和牛ロースステーキセット ¥5,000

(パンorライス・焼き野菜・サラダ・スープ・コーヒー) 付き

和牛フィレスステーキセット ¥6,000

(パンorライス・焼き野菜・サラダ・スープ・コーヒー) 付き

ブライトンでのランチは前日までのご予約が必要です。

〒799-0411 愛媛県四国中央市下柏町705-1 TEL 0896-28-8829

Steak course

黒毛和牛ステーキコース

黒毛和牛の肉の風味を味わってください。

季節の前菜

本口のスープ

焼き野菜

大海老鉄板焼き

(+500円でフォアグラに変更できます。)

黒毛和牛ステーキ

(下記のお肉とグラム数をお選びください。)

サラダ

ライス・パン

(+500円でガーリックライスに変更できます。)

本日のデザート

コーヒー又は紅茶

*200円でガーリックチップをお付けいたします。



黒毛和牛サーロイン 黒毛和牛フィレ

100g **6,900**円(10%税込) 100g **7,900**円(10%税込)

150g **8,700**円(10%税込) 150g **9,800**円(10%税込)



Steak set

黒毛和牛ステーキセット

黒毛和牛の肉の風味を味わってください。

季節の前菜

本日のスープ

焼き野菜

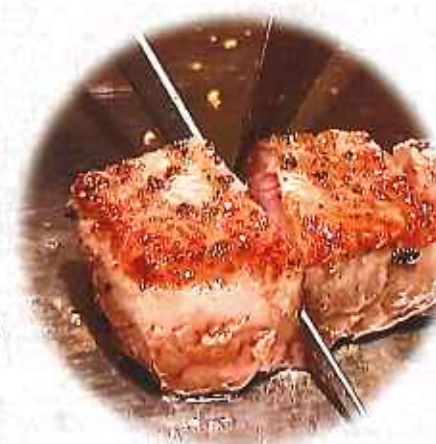
黒毛和牛ステーキ

(下記のお肉とグラム数をお選びください。)

サラダ

ライス・パン

(+500円でガーリックライスに変更できます。)



*200円でガーリックチップをお付けいたします。

黒毛和牛サーロイン	黒毛和牛フィレ
-----------	---------

100g 5,600円(10%税込)	100g 6,700円(10%税込)
--------------------	--------------------

150g 7,200円(10%税込)	150g 8,600円(10%税込)
--------------------	--------------------

A la carte menu

アラカルトメニュー

ステーキ

国産サーロインステーキ

サーロイン 100g **1,900円**(10%税込)

黒毛和牛ステーキ

サーロイン 50g **2,100円**(10%税込)100g **4,200円**(10%税込)150g **6,300円**(10%税込)フィレ 50g **2,600円**(10%税込)100g **5,200円**(10%税込)150g **7,800円**(10%税込)

鉄板焼き

焼き野菜 **1,200円**(10%税込)大海老
バター焼き **1,680円**(10%税込)鯛のポワレ **1,480円**(10%税込)フォアグラ **2,850円**(10%税込)ホタテの
貝柱ソテー **1,800円**(10%税込)

(要予約)

一品

サーモンの
カルパッチョ **1,680円**(10%税込)シェフの
おすすめサラダ **1,280円**(10%税込)生ハムとチーズの
バジルソース添え **1,280円**(10%税込)オムライス **1,200円**(10%税込)ガーリックライス **980円**(10%税込)本日のスープ **500円**(10%税込)デザートプレート **700円**(10%税込)

上質な美味しさ。

鉄板厨房ブライトンでは
気の合う仲間同士のカジュアルな
お食事から大切なお客様との会食等、
幅広くご利用頂けます。

Steak course

黒毛和牛ステーキコース

季節の前菜

本日のスープ

焼き野菜

大海老鉄板焼き

(+500円でフォアグラに変更できます。)

黒毛和牛ステーキ

(下記のお肉とグラム数をお選びください。)

サラダ

ライス・パン

(+500円でガーリックライスに変更できます。)

本日のデザート

コーヒー又は紅茶

*200円でガーリックチップをお付けいたします。

サーロイン

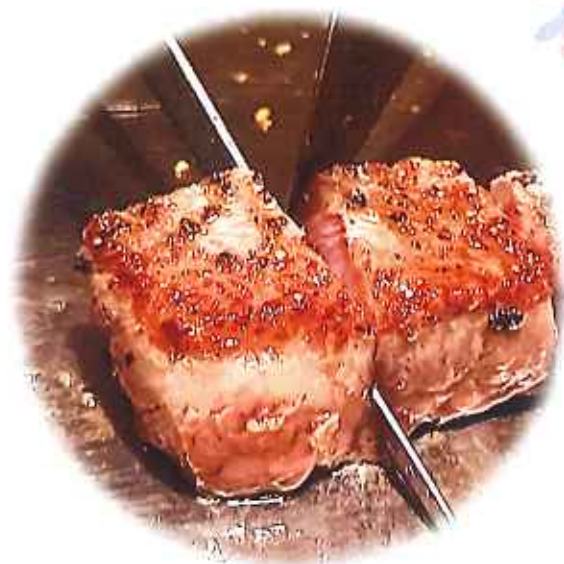
100g 6,900円

150g 8,700円

フィレ

100g 7,900円

150g 9,800円



Steak set

黒毛和牛ステーキセット

季節の前菜

本日のスープ

焼き野菜

黒毛和牛ステーキ

(下記のお肉とグラム数をお選びください。)

サラダ

ライス・パン

(+500円でガーリックライスに変更できます。)

*200円でガーリックチップをお付けいたします。

サーロイン

100g 5,600円

150g 7,200円

フィレ

100g 6,700円

150g 8,600円

ブライトン

お電話にてご予約を承ります。

TEL 0896-28-8829

〒799-0411 愛媛県四国中央市下柏町705-1

17:00~20:00

(ラストオーダー 20:00)



※ステーキコーナー
ブライトンは
店舗入口左側です。 至 三島・川之江 IC

ドリンクメニュー

ビール

- 生ビール(中) **580**円(10%税込)
- グラスビール **380**円(10%税込)
- 瓶ビール(中) **740**円(10%税込)



ノンアルコール 各**450**円(10%税込)

- ノンアルコールビール
- カシスオレンジ
- マダムロゼ
※グレープフルーツ・カシス
- サラトガクーラー
※ジンジャーエール・ライム
- まるで梅酒
(ロック・ソーダ)
- レッドドッグ
※グレープフルーツジュース・トマトジュース

日本酒

- 梅錦 杜氏の酒 1合 **500**円(10%税込)
- 土佐鶴 1合 **490**円(10%税込)

麦焼酎

- いいちこ **470**円(10%税込)
- ボトルキープ **2,600**円(10%税込)

芋焼酎

- 黒霧島 **470**円(10%税込)
- ボトルキープ **2,600**円(10%税込)
- キープセット **700**円(10%税込)
 - レモン **150**円(10%税込)
 - 梅干し **150**円(10%税込)
 - 炭酸水 **200**円(10%税込)

果汁サワー

各**460**円(10%税込)

- グレープフルーツ
- オレンジ
- りんご

サワー 各**390**円(10%税込)

- レモン ●ライム
- カシス ●巨峰

カクテル 各**550**円(10%税込)

- スミノフレモネード
- ハイボール
- コークハイ
- ジンジャーハイ
- カシスソーダ
- カシスオレンジ
- 梅酒ソーダ

ワイン

- グラスワイン(赤・白) **700**円～(10%税込)
- ボトルワイン(赤・白) **2,500**円～(10%税込)

ソフトドリンク 各**350**円(10%税込)

- りんごジュース
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- ジンジャーエール
- コーラ
- カルピス
- ウーロン茶