

ディナーコース 庵 (シェフの気まぐれディナー)

¥13,500

DINNER COURSE AN (Chef's whimsical dinner)

---

シェフからの初めのひとくち

The first bite from the chef

シェフの本日の一品

Chef's dish of the day

薪火焼き厚切りベーコンととろとろ玉子の彩りサラダ シーザー仕立て

Wood-fired thickly sliced bacon and thick egg salad Caesar

季節の焼き野菜

Seasonal grilled vegetables

特撰和牛ステーキ 2種 薪火焼きサーロインステーキと鉄板焼きフィレスステーキ

Two kinds of special Wagyu beef steaks wood-fired sirloin steak and teppanyaki fillet steak

しらすと大葉のガーリックライス 又は 焼きおにぎりの加賀棒茶の香り

The garlic rice with whitebait and large leaf or Kaga stick tea with grilled rice balls

ヤマト塩麴のお漬物とお吸い物

※お吸い物は、ガーリックライスを選んだ場合のみのご提供となります。

Pickled Yamato salted koji and Kaga-fu soup

※Soup will only be served if you choose garlic rice.

デザート

Dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or tea

