

## 二庵 (北陸ブランド牛と富山湾の白海老と蝦夷鮑)

¥16,500

NI-AN (Hokuriku brand beef and white shrimp and Ezo abalone from Toyama Bay)

---

### シェフからの初めのひとくち

The first bite from the chef

### 富山湾の宝石のガレット

Galette, the jewel of Toyama Bay

### 活蝦夷鮑の鉄板焼き 肝のソース

Teppanyaki of live Ezo abalone with liver sauce

### 彩りサラダ

Colorful salads

### 季節の焼き野菜

Seasonal grilled vegetables

### 特撰和牛ステーキ (薪火焼きサーロインステーキ 又は 鉄板焼きフィレスステーキ)

Special Wagyu beef steak (Wood-fired sirloin steak or teppanyaki fillet steak)

### 絶品甘海老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 exquisite sweet shrimp garlic rice or Kaga stick tea with grilled rice balls

### ヤマト塩麴のお漬物と加賀麩のお吸い物

※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

