

三庵 (能登牛と帆立貝とオマール海老)

¥19,800

SAN-AN (Noto beef, lobster and scallops)

お口初め三品

Three dishes at the beginning of your mouth

大つぶ帆立貝の鉄板焼き おろしポン酢で (季節により変更の場合がございます)

Teppanyaki of scallops (It is subject change depending on the season.)

活オマール海老の鉄板焼き ソースアメリケース

Teppanyaki of live lobster, sauce americaine

彩りサラダ

Colorful salads

季節の焼き野菜

Seasonal grilled vegetables

至高のステーキ 能登牛最高ランク 薪火焼きサーロインと鉄板焼きフィレ

Supreme steak Noto beef's highest rank wood-fired sirloin and teppanyaki fillet

穴子と高菜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

(+¥500にてウニのガーリックライスに変更できます)

Conger eel 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

