

二庵（特撰和牛と甘鯛と蝦夷鮑）

¥16,500

NI-AN (Hokuriku brand beef, tilefish and Ezo abalone)

シェフからの初めのひとくち

The first bite from the chef

甘鯛のうろこ焼き 白海老と白味噌のソース

Grilled tilefish with local shrimp and Miso sauce

活蝦夷鮑の鉄板焼き 肝のソース

Teppanyaki of Ezo abalone

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)

タコと枝豆の炒めご飯 又は 焼きおにぎりの加賀棒茶の香り

Fried rice with octopus and green soybeans or Kaga stick tea with grilled rice balls

(+¥500にてウニのガーリックライスに変更できます)

ヤマト塩麴のお漬物と加賀麩のお味噌汁

※お味噌汁は鉄板焼き飯を選んだ場合のみのご提供となります。

Pickled Yamato salted koji and Miso 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

