

## 二庵（特撰和牛とズワイ蟹と蝦夷鮑）

¥16,500

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

---

### シェフからの初めのひとくち

The first bite from the chef

### ズワイ蟹と加賀蓮根の春巻き仕立て 蟹味噌とウニのソース

Roll style with snow crab and Kaga lotus root crab paste and sea urchin sauce

### 活蝦夷鮑の鉄板焼き 肝のソース

Galette, the jewel of Toyama Bay

### 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)

### 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

