

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

