

一庵 (和牛とフォアグラと自慢のシーザーサラダ)

¥13,200

ICHI-AN (Wagyu beef, foie gras and proud Caesar salad)

---

シェフからの初めのひとくち

The first bite from the chef

真鯛のカマの自家製一夜干し 薪火焼き

Home made overnight dried red snapper wood-fired

フォアグラの鉄板焼き オレンジのソース

Foie gras teppanyaki orange sauce

薪火焼き厚切りベーコンととろとろ玉子の彩りサラダ シーザー仕立て

Wood-fired thickly sliced bacon and thick egg salad Caesar

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 又は 鉄板焼きフィレ)

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

しらすと大葉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)

The garlic rice with whitebait and large leaf or Kaga stick tea with grilled rice balls

ヤマト塩麴のお漬物とお味噌汁

※お味噌汁は、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 Miso soup

※Miso 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

