

二庵（特撰和牛と白身魚と蝦夷鮑）

¥16,500

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

シェフからの初めのひとくち

The first bite from the chef

本日の白身魚の鉄板焼き

Today's teppanyaki fish

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)

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

※プラス500円でウニのガーリックライスに変更できます

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

ヤマト塩麴のお漬物と加賀麴のお味噌汁

※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

