

秋のシェフおまかせディナーコース

¥14,000

Seasonal recommended dinner course

シェフからの初めのひとくち

The first bite from the chef

本日のシェフおまかせ 季節の地物海鮮料理

Chef's dish of the day

薪火焼き厚切りベーコンとキノコ・目玉焼きの彩りサラダ シーザー仕立て

Wood-fired thickly sliced bacon and mushroom and thick egg salad Caesar

季節の焼き野菜

Seasonal grilled vegetables

特撰和牛ステーキ 2種 薪火焼きサーロインと鉄板焼きフィレ

Two kinds of special Wagyu beef steaks wood-fired sirloin and teppanyaki fillet

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

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

