

## 夏のおすすめディナーコース

¥14,500

Recommended dinner course for summer

---

シェフからの初めのひとくち

The first bite from the chef

ハマグリの冷たいスープ

Cold clam soup

真鯛の鉄板焼き 和風ソース

Teppanyaki of red snapper with Japanese-style 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 サマートリュフを飾りに

(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 with truffle (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

Garlic rice 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

