

# 冬限定 タラバ蟹と特撰和牛のコース

Recommended dinner course for the winter season

---

¥17,600

シェフからの初めのひとくち

The first bite from the chef

旬の肉厚タラバ蟹の鉄板焼き

King crab Teppanyaki

薪火焼き厚切りベーコンと目玉焼きのオリジナルシーザーサラダ

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 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

