

食を通じて希望と活力を！応援ディナー
北陸の海鮮と国産牛ステーキのコース

¥9,800

HOKURIKU seafood and domestic beef steak 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 北陸産の海鮮料理

Today's chef's OMAKASE seafood dish

彩りサラダ

Colorful salad

季節の焼き野菜

Seasonal grilled vegetables

国産牛ステーキ（薪火焼きサーロイン 又は 鉄板焼きフィレ）

Domestic beef steaks (You can choose either sirloin steak or 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

The garlic rice with whitebait and perilla leaves 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

