

旬の白子と国産牛ステーキのランチ

¥6,000

SHIRAKO and beef steak lunch

シェフからの初めのひとくち

The first bite from the chef

フグの白子の鉄板焼き おろしポン酢ソース

The scent of teppanyaki yuzu of shirako (It is subject to change depending on the season.)

彩りサラダ

Colorful salads

(+500円で薪火焼きベーコンのシーザーサラダに変更できます。)

(You can change it to Caesar salad with wood-fired bacon and thick egg for +500 yen.)

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 steak wood-fired sirloin steak or teppanyaki fillet steak

能登のコシヒカリ・香の物・お味噌汁

又は パンの薪火トースト

Noto rice , pickles , miso soup or bread wood-fired toast

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or tea

+500円でデザートがつきます。

Dessert is included for +500 yen.

