

秋のおすすめディナーコース

¥16,000

Recommended dinner course for autumn season

シェフからの初めのひとくち

The first bite from the chef

スズキの鉄板焼き 朴葉味噌で

Sea bass teppanyaki with Miso sauce

薪火焼きベーコンと目玉焼きのオリジナル秋のシーザーサラダ

Original Caesar salad with wood-fired bacon and fried egg

特撰和牛ステーキ 薪火焼きサーロインと鉄板焼きフィレ 季節の焼き野菜と松茸添え

Wagyu beef steaks wood-fired sirloin and teppanyaki fillet with grilled vegetables and Matsutake

秋鮭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

Salmon with garlic rice or Ochazuke 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

