

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

真鱈の白子の鉄板焼き おろしポン酢ソース

SHIRAKO Teppanyaki with grated radish and Ponzu sauce

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.

