

真鱈の白子・ノドグロと特撰和牛のコース

¥16,000

Recommended dinner course for the winter season

シェフからの初めのひとくち前菜

Today's appetizer

旬の真鱈の白子の鉄板焼き おろしポン酢ソースで

Cod milt Teppanyaki with Ponzu sauce

ノドグロの鉄板焼きムニエル 和風ソース

NODOGURO meuniere with Japanese sauce

彩りサラダ

Colorful salad

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 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

