

薪火三庵 秋のおすすめコース

¥16,500

Recommended dinner course for Autumn season

シェフからの初めのひとくち前菜

Today's appetizer

本日のポタージュ

Today's potage

本日の白身魚とキノコの朴葉味噌焼き

Grilled fish and Japanese mushrooms with miso flavor

彩りサラダ

Green salads

特撰和牛ステーキ（薪火焼きサーロインステーキ 又は 鉄板焼きフィレスステーキ）

Special Wagyu beef steak (Wood-fired sirloin steak or teppanyaki 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 or Kaga stick tea with grilled rice balls

ヤマト塩麴のお漬物と加賀麩のお味噌汁

※お味噌汁は鉄板焼き飯を選んだ場合のみのご提供となります。

Pickled Yamato salted koji and Miso soup

※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

