

薪火三庵 冬のおすすめコース

¥19,000

King crab and cod milt and special Wagyu beef course

おくちはじめの前菜

Today's appetizer

真鰯の白子の鉄板焼き おろしポン酢ソースで

Cod milt teppanyaki with Ponzu sauce

蟹のビスクスープ

Crab bisque soup

タラバ蟹の鉄板焼き

King crab teppanyaki

彩りサラダ

Green salad

季節の焼き野菜

Seasonal grilled vegetables

特撰和牛ステーキ (薪火焼きサーロイン 又は 鉄板焼きフィレ)

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

ヤマト塩麹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

