

【要予約】夏限定 活伊勢海老と特撰和牛のコース お一人様 ¥23,000円

Wagyu beef and Lobster course

※2名様以上・3日前まで要予約

Reservations required for parties of 2 or more, at least 3 days in advance.

シェフからの初めのひとくち

The first bite from the chef

活伊勢海老の鉄板焼き

Spiny Lobster Teppanyaki

薪火焼き厚切りベーコンととろとろ玉子の彩りサラダ シーザー仕立て

Wood-fired thickly sliced bacon and thick egg salad Caesar

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 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 large leaf 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

