

夏のおすすめディナーコース

¥16,500

Recommended dinner course for summer

シェフからの初めのひとくち

The first bite from the chef

朝獲れ鮮魚の鉄板焼きムニエル

Teppanyaki of today's fish

冷製ビスクスープ

Cold bisque soup

トマトと旬の野菜のサラダ

Tomato and seasonal vegetable salad

夏の焼き野菜

Seasonal grilled vegetables

特撰和牛ステーキ

(薪火烧きサーロインステーキ 又は 鉄板焼きフィレスステーキ)

Wagyu beef steak with truffle (Wood-fired sirloin steak or teppanyaki fillet steak)

鰻のガーリックライス 又は しらすと大葉のガーリックライス

Garlic rice with eel or Garlic rice with whitebait and perilla

ヤマト塩麴のお漬物と加賀麴のお味噌汁

Pickled Yamato salted koji and Miso soup

デザート

Dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or tea

