白子と国産牛ステーキのランチ　¥7,000

Cod milt and beef steak lunch

シェフからの初めのひとくち

The first bite from the chef

真鱈の白子の鉄板焼き　おろしポン酢ソース

Cod milt teppanyaki with Ponzu sauce

彩りサラダ

Colorful salads

(+500円で薪火焼きベーコンのシーザーサラダに変更できます。)

(You can change it to Caesar salad with wood-fired bacon and thick egg for +500 yen.)

季節の焼き野菜

Seasonal grilled vegetables

国産牛ステーキ　薪火焼きサーロイン100g または 鉄板焼きフィレ100g

Domestic beef steak wood-fired sirloin steak or teppanyaki fillet steak

能登のコシヒカリ・香の物・お味噌汁

または パンの薪火トースト

Noto rice , pickles , miso soup or bread wood-fired toast

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

＋500円でデザートがつきます。

Dessert is inclued for +500 yen.