

黒毛和牛コース
Japanese Premium Beef course

初音
Hatsune

本日の先付

真鯛のソテー 雲子のムニエル
愛知県産 真蛸のラゲースソースと 大葉のアロマ

源氏サラダ

黒毛和牛ステーキ ファイル70g または ロース120g

野菜のソテー

源氏特製ビーフガーリックライス 又は ご飯
味噌汁 香の物

本日のデザート

¥ 16,000

黒毛和牛コース
Premium Beef course

明石
Akashi

本日の先付

蝦夷鮑のソテー 黒米のリゾット
岡崎八丁味噌 モルネーソース

フォアグラのポワレ トリュフ入り赤ワインソース
むかごのドフィノワーズ 水晶文旦のコンフィチュール添え

源氏サラダ

黒毛和牛ステーキ ファイル70g または ロース120g

野菜のソテー

源氏特製ビーフガーリックライス 又は ご飯
味噌汁 香の物

本日のデザート

¥ 20,000

ブランド牛コース
Japanese premium branded beef course

春宮
Togu

本日のお造り

源氏サラダ

ブランド牛ステーキ ファイル100g または ロース150g

野菜ソテー

源氏特製ビーフガーリックライス 又は ご飯
味噌汁 香の物

本日のデザート

¥21,000

おすすめ ブランド牛コース
Chef's recommended
Japanese premium branded beef course

朧月夜
Oborozukiyo

一口のお楽しみ

本日のお造り

活イセエビ 鉄板焼き 又は
活蝦夷鮑 鉄板焼き

源氏サラダ

ブランド牛ステーキ ファイル70gまたは ロース120g

野菜ソテー

源氏特製ビーフガーリックライス 又は ご飯
味噌汁 香の物

本日のスペシャルデザート

¥ 33,000

ブランド牛コース
japanese premium branded beef course

藤袴
Fujibakama

本日のお造り

蝦夷鮑のソテー 黒米のリゾット
岡崎八丁味噌 モルネーソース

フォアグラのポワレ トリュフ入り 赤ワインソース
むかごのドフィノワーズ 水晶文旦のコンフィチュール添え

源氏サラダ

ブランド牛ステーキ ファイル70g または ロース120g

野菜のソテー

源氏特製ビーフガーリックライス 又は ご飯
味噌汁 香の物

本日のスペシャルデザート

¥27,000

経産和牛コース
Japanese beef course

八乃宮
Hachinomiya

本日の先付

源氏サラダ

再肥育和牛フィレ 120g

野菜ソテー

ご飯 味噌汁 香の物

本日の氷菓

¥ 13,000

※割引除外プランになります