

黒毛和牛コース  
Japanese Premium Beef course

初音  
Hatsune

本日の先付

三重県産桜鯛のソテー、  
三河産海老のシガールと蛸烏賊ソース

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

ガーリックライス 又は ご飯と赤出し 香の物

本日のデザート

¥16,000

黒毛和牛コース  
Japanese Premium Beef course

明石  
Akashi

本日の先付

蛤のトリュフ蒸し、帆立貝のソテーと空豆  
八代目儀兵衛監修“那古野”リゾット

蝦夷鮑のポワレとアンディーブ  
愛知武豊町伝衛門溜りと雲丹バターソース

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

ガーリックライス 又は ご飯と赤出し 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**

**ガーリックライス 又は ご飯と赤出し 香の物**

**本日のデザート**

**¥21,000**

料理長お薦め 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

ガーリックライス 又は ご飯と赤出し 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

蛤のトリュフ蒸し、帆立貝のソテーと空豆  
八代目儀兵衛監修“那古野”リゾート

蝦夷鮑のポワレとアンディーブ  
愛知武豊町伝衛門溜りと雲丹バターソース

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

ガーリックライス 又は ご飯と赤出し 香の物

本日のスペシャルデザート

¥27,000

経産和牛コース

八乃宮  
Hachinomiya

本日の先付

源氏サラダ

再肥育和牛フィレ 120g

野菜のソテー

ご飯 赤出し 香の物

本日の氷菓

¥13,000

※割引除外プランになります