

黒毛和牛コース
Japanese Premium Beef course

初音
Hatsune

前菜盛り合わせ

帆立貝のポワレ クリーミーな甲殻類のジュ

三重県産真鯛のソテー
守口漬けと放し飼い卵のグリビッシュソース

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 または ご飯 八丁味噌仕立ての赤出し 香の物

本日のデザート

¥18,000

黒毛和牛コース
Japanese Premium Beef course

明石
Akashi

前菜盛り合わせ

蝦夷鮑のソテー 雲丹とパンチェッタベーコンの銀箔
碧南白醤油と祖父江木の芽のアクセント

フォアグラのポワレ エスカベッシュソース
ビーツのグジェールと新玉葱のスパイシーチャツネ

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 または ご飯 八丁味噌仕立ての赤出し 香の物

本日のデザート

¥22,000

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

春宮
Togu

本日のお造り

本日の焼き野菜

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

野菜のソテー

ガーリックライス または ご飯 八丁味噌仕立ての赤出し 香の物

本日のデザート

¥23,000

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

活イセエビの鉄板焼き クリーミーな甲殻類のジュ

蝦夷鮑のソテー 本日のソースと温野菜

フォアグラのポワレ エスカバッシュソース

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 または ご飯 八丁味噌仕立ての赤出し 香の物

本日のスペシャルデザート

¥35,000

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

藤袴
Fujibakama

一口のお楽しみ

本日のお造り

蝦夷鮑のソテー 雲丹とパンチェッタベーコンの銀餡
碧南白醤油と祖父江木の芽のアクセント

フォアグラのポワレ エスカベッシュソース
ピーツのグジエールと新玉葱のスパイシーチャツネ

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 または ご飯 八丁味噌仕立ての赤出し 香の物

本日のスペシャルデザート

¥29,000

経産和牛コース
Re-fattening Japanese premium beef

八乃宮
Hachinomiya

本日の先付

本日の焼き野菜

源氏サラダ

再肥育和牛フィレ 120g

野菜のソテー

ご飯 八丁味噌仕立ての赤出し 香の物

本日の氷菓

¥13,000

※割引除外プランになります