

黒毛和牛コース
Japanese premium beef course

初音
Hatsune

前菜盛り合わせ

キハダマグロの ミ キュイ 愛知県産トマトと大葉のセビーチエ

鱸と赤海老のポワレ
ピュアホワイトガレット サルモリツリョソース

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

仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge

黒毛和牛コース
Japanese premium beef course

明石
Akashi

前菜盛り合わせ

蝦夷鮑のポワレと夏野菜 ソーストラパネーゼ

フォアグラのソテーと三河鰻の白醬油焼き
飛騨山椒香る蒲焼きソース

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

¥22,000

仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge

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 季節のソース

蝦夷鮑のソテー ソーストラパネーゼ

フォアグラのポワレ シェフお薦めのソース

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

蝦夷鮑のポワレと夏野菜 ソーストラパネーゼ

フォアグラのソテーと三河鰻の白醤油焼き
飛騨山椒香る蒲焼きソース

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

¥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