

鉄板焼 凧

September

ランチメニュー

ディナーメニュー

蕎	¥7,000	凧	¥15,000	蔀	¥20,000	匠	¥25,000
縞鯨のサラダ仕立て		食前のお楽しみ 小前菜		岩手短角 和牛ロースとビーフ 季節野菜のサラダ仕立て ポン酢ジュレ 山葵醤油の泡		和牛炙り寿司 オシントラ・キャビアと雲丹	
本日の料理長おすすめの一皿		縞鯨のマリネとオシントラ・キャビア				日本料理 料理長 本日おすすめのお造り	
季節の焼き野菜		アボカドの冷製スープ 牛肉のしぐれ煮と共に		アボカドの冷製スープ 牛肉のしぐれ煮と共に		季節のお吸い物	
飛騨牛 サーロイン		甘鯛の松笠焼き 茸のソテーと九条葱 ソース・ヴェンブラン		凧特製 鉄板和牛しゃぶしゃぶ 胡麻ポン酢		活車海老 海老味噌バターソース	
凧特製 肉味噌焼き飯 味噌汁、香の物		本日の料理長おすすめの一皿		リードヴォーのムニエル 茸クリームソース		活黒鮑の蒸し焼き 茸のソテー 黒トリュフソース	
デザートプレート		季節の焼き野菜		飛騨牛サーロインのすき焼き		季節の焼き野菜	
コーヒー		飛騨牛 サーロイン		季節の焼き野菜		季節の焼き野菜	
		ガーリックライス または 凧特製カレーうどん 味噌汁、香の物		飛騨牛 テンダーロインとサーロインの食べ比べ		飛騨牛 テンダーロイン	
		デザート・ワゴン		ガーリックライス または 特製カレーうどん 味噌汁、香の物		ガーリックライス または 凧特製カレーうどん 味噌汁、香の物	
		コーヒー		デザート・ワゴン		デザート・ワゴン	
				コーヒー		コーヒー	

鉄板焼 凧

September

a La Carte

前菜

サラダ・メランジェ	1,000
キャビアのアシエット	10,000
本日の前菜	3,000

魚介

帆立貝	1,800
鮑	時価
ブルー・オマール(1尾)	11,000
本日の鮮魚	3,000~

肉

フォアグラ(100g)	3,000
国産牛タン(100g)	5,000
飛騨牛サーロイン(100g)	8,000
飛騨牛テンドーローイン(100g)	10,000

お食事

ガーリックライス	600
凧特製 肉味噌焼き飯	600
五島うどん	600
白ご飯	300
味噌汁	200
香の物	100

デザート

デザートワゴン	2,000~
お好みのデザートをワゴンよりお選び下さい	
季節のフルーツ	時価
アイスクリーム	1,000~