

鉄板焼 凜

March

ランチメニュー

ディナーメニュー

ビジネスランチ

オーストラリア産 葡萄酒
サーロインステーキ 150g ¥2,000

本日のスープ、焼飯、味噌汁、香の物、
アイスクリーム、食後のお飲み物

ノルウェー産 サーモンステーキ
焦がしバターソース ¥2,000

本日のスープ、焼飯、味噌汁、香の物、
アイスクリーム、食後のお飲み物

飛騨牛サーロインステーキ 80g ¥5,000

本日のスープ、焼飯、味噌汁、香の物、
アイスクリーム、食後のお飲み物
(プラス¥1,600でフィレに変更いたします)

茜

¥7,000

桜鱒のコンフィと蛸烏賊 春野菜のソースと共に

料理長より本日おすすめの一皿

季節の焼き野菜

飛騨牛サーロイン
(プラス¥1,600でテンドーロイン)

凜特製 肉味噌焼き飯

味噌汁 香の物

デザートプレート

食後のお飲み物

凜

¥15,000

食前のお楽しみ 一口オードブル

桜鱒のコンフィと蛸烏賊 春野菜のソース
オシェトラ・キャビアを添えて

蟹とカリフラワーのクリームスープ

ヴァン・ジョーヌ薫る桜鯛と春野菜のエチューベ
緋扇貝のグラチネと共に

料理長より本日の一品

季節の焼き野菜

飛騨牛サーロイン
(プラス¥2,000でテンドーロイン)

ガーリックライス
または
五島うどん

味噌汁 香の物

デザート・ワゴン

食後のお飲み物

～ 幻の和牛「尾崎牛」と春薫る九州の恵み～

¥20,000

熊本産 霜降り馬肉の炙り肉寿司

桜鯛のマリネ 大分産 かぼす胡椒のヴィネグレット
オシェトラ・キャビアと共に

鹿児島産 黒さつま鶏の洋風茶碗蒸し
黒トリュフの薫り

九州産 羽太と春野菜の蒸し煮
クリスタッセの泡のソース

料理長より本日の一品

季節の焼き野菜

宮崎産 尾崎牛サーロイン

ガーリックライス
または
長崎五島うどん

味噌汁 香の物

デザート・ワゴン

食後のお飲み物

匠

¥25,000

食前のお楽しみ 一口オードブル

和食料理長おすすめ
本日のお造り

季節のお吸い物

活伊勢海老の雲丹ソース焼

活黒鮑の蒸し焼
海藻入りタブナードソース

季節の焼き野菜

飛騨牛テンドーロイン

ガーリックライス
または
五島うどん

味噌汁 香の物

デザート・ワゴン

食後のお飲み物

鉄板焼 凧

March

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~