

# DINNER

September

凜

炙り肉寿司

旬のオードブル・バリエ

イタリア産 ポルチーニ茸とトリュフのフラン

真子鰯と里芋のムニエル  
ブル・ノワゼットソース

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¥2000でテnderロイン)

ガーリックライス 又は 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

¥15,000

※お米は新潟県産コシヒカリを使用しています。

天候・仕入れの状況により変更になる場合がございます。

別途消費税とサービス料を頂戴いたします。

# DINNER

September

蔐

炙り肉寿司 キャビア

和牛ローストビーフサラダ仕立て  
ビネグレット・トリュフ

和牛しゃぶしゃぶ ピリ辛胡麻ポン酢ダレ

フォアグラと無花果のソテー

尾崎牛サーロインと松茸のすき焼き トリュフ玉子

季節の焼き野菜

和牛テnderロイン、サーロイン  
USドライエイジングビーフの食べ比べ

ガーリックライス 又は 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

¥20,000

※お米は新潟県産コシヒカリを使用しています。  
天候・仕入れの状況により変更になる場合がございます。  
別途消費税とサービス料を頂戴いたします。

# DINNER

September

世界が認める「尾崎牛」と初秋薫る食材を

～ 尾崎牛・白甘鯛・松茸・黒鮑 ～

尾崎牛炙り寿司 白海老と共に

毛蟹のガトー仕立て キャビア添え

白甘鯛の松笠焼 松茸と酢橘

尾崎牛と松茸のすき焼き トリュフ玉子

活黒鮑のステーキ 海藻バターソース  
炙り雲丹

季節の焼き野菜

尾崎牛テンドーロインとサーロインの食べ比べ

ガーリックライス 又は 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

¥30,000

\*こちらのメニューは【要予約】となります

※お米は新潟県産コシヒカリを使用しています。

天候・仕入れの状況により変更になる場合がございます。

別途消費税とサービス料を頂戴いたします。