

鉄板焼 凜 December

DINNER MENU

凜

¥15,000

炙り肉寿司

3種のオードブル

洋風茶碗蒸し

甘鯛の松笠焼 ソース・ヴァンブラン

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でステーキ)

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

蔭

¥20,000

炙り肉寿司

尾崎牛ローストビーフサラダ ビネグレット・トリュフ

柔らかく煮込んだビーフシチューとオムレツ

オリエンタル風 和牛しゃぶしゃぶ

飛騨牛とチーズの洋風すき焼き 黒トリュフの薫り

季節の焼き野菜

和牛ステーキ、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

匠

¥25,000

炙り肉寿司

和食料理長おすすめ本日のお造り

季節のお吸い物

活伊勢海老のミキユイ ナージュ仕立て
黒トリュフのラメル

活鮑の昆布蒸し焼きと雲丹
海藻バターソース

季節の焼き野菜

飛騨牛 テンダーロイン

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

※こちらのメニューは要予約となります。