

鉄板焼 凜 October

DINNER MENU

凜

¥15,000

炙り肉寿司

旬のオードブル・バリエ

甲殻類のジュレと人参のムース
雲丹とオシエトラ・キャビア添え

鰻とフォアグラのソテー ソース・ポルト
トリュフの薫り

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

蔭

¥20,000

炙り肉寿司 キャビア

和牛ローストビーフと帆立のミルフィーユ
茸のマリネとトリュフ

肉吸い 飛騨牛と松茸の薫り

和牛しゃぶしゃぶ ピリ辛胡麻ポン酢ダレ

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

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

伊勢海老のミキユイソース・アメリカーナ
トリュフの薫り

活黒鮑昆布蒸し焼き 松茸と酢橘

季節の焼き野菜

飛騨牛 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