

鉄板焼 凜 November

DINNER MENU

凜

¥15,000

炙り肉寿司

旬のオードブル・バリエ

スープ・ド・ポアソン サフランの薫り

ドグロと帆立のミキュイ 青海苔ソース

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

蔭

¥20,000

炙り肉寿司

尾崎牛ローストビーフ 雲丹とオシエトラ・キャビア

和牛しゃぶしゃぶ ヴェトナム風
レモングラスの薫り

柔らかく煮込んだ和牛ビーフシチュー
フランス産キノコのクリームソースと共に

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

Menu “HOKKAIDO”

¥20,000

蝦夷鮑の柔らか煮 オシエトラ・キャビア添え

牡丹海老と帆立のタルタル 燻製醤油

ズワイガニ、雲丹、イクラのリゾット

北海道海鮮スープ 淡雪仕立て

タラバ蟹と帆立のバター焼 ソース・アメリカーナ

季節の焼き野菜

赤身が美味しい宗谷黒牛
テnderロインのステーキ
フランス産フォアグラとインカ目 覚め

蟹餡かけうどん

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。