秋の特別会席

Autumn Special Kaiseki　¥35,000

初夏の食材を鉄板焼きの技術とこだわりで作り上げたコースです。
新鮮な海鮮と野菜、その日一番の和牛の食べ比べをお楽しみください。

ズワイガニと胡麻豆腐	Snow crab and sesame tofu
秋鮭と茸の和え物	Autumn salmon and mushroom with Japanese broth
河豚と秋の野菜　恵比寿牛コンソメ仕立て	Puffer fish and autumn vegetables in Yebisu style beef consomme soup
ロブスターの菊花焼き　柚子味噌ソース	Grilled lobster and chrysanthemum with yuzu miso sauce
鮑のグリル　茸と銀杏添え　蕪餡掛け	Grilled abalone Mushrooms and ginkgo with turnip thick sauce
厳選和牛　食べ比べ	3 types of wagyu beef steak
焼き野菜	Grilled autumn vegetables
茸の釜炊きご飯	Clay pot rice with mushrooms
ロブスター味噌汁　香の物	Lobster miso soup and pickles
水菓子, 落雁 コーヒー または 紅茶	Seasonal fruits, traditional Japanese sweets Coffee or tea

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。
* All prices are inclusive of tax and service charge.

鉄板焼席