

冬の特別会席

Winter Teppan Kaiseki Course ¥35,000

冬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。

ズワイ蟹と胡瓜の生姜酢掛け

Snow crab and cucumber with
ginger vinegar sauce

トラフグと湿地の土瓶蒸し

Tiger pufferfish steamed in clay pot

ロブスターの長葱と冬柚子のソース

Steamed lobster with green onion and
winter yuzu sauce

活鮑と水菜の焼きしゃぶ仕立て

Grilled fresh abalone and mizuna green served
"shabu-shabu" style

肉料理

厳選和牛 三種食べ比べ

Tasting of three types of wagyu beef

焼き野菜

Grilled vegetables

食事

トラフグの釜炊き御飯、

ロブスターの味噌汁 香の物

Rice

Clay pot rice with tiger pufferfish

Lobster miso soup and pickles

水菓子

Seasonal fruits

コーヒー又は紅茶

落雁

Coffee or tea, traditional Japanese sweets

※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.