

DINNER MENU

2022.08.31 -2022.10.31

The Premium Dinner

ロイヤルコレクション

[2名様より/前日までの要予約]



前菜

飛騨牛プレゼ 秋野菜添え

スープ

活 伊勢海老香草焼き ビスク仕立て茸と共に雲丹添え 金吹雪

焼物

フカヒレの鉄板焼きと甘鯛の炭火焼き 白味噌と岩海苔バターソース トリュフ塩

お肉料理

松阪牛のしゃぶしゃぶと根菜 白ボン酢と粒マスタード 胡麻油

魚介料理

活 アワビの海藻蒸し マデラソース トリュフの香り

温野菜

季節野菜のせいろ蒸し

お肉料理

近江牛フィレ鉄板焼き にんにく 本山葵

お食事

焦がし醤油香るガーリックライス または 鰹出し香る素麺

デザート

季節のデザート 珈琲

32,000円 (税込 35,200円)

税込価格に別途サービス料10%を申し受けます。
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。
当店で使用しているお米は国産です。
写真はイメージです。
「My Member's Day」夕食1名様ご招待サービスの対象コースです。詳しくは[こちら](#)よりご覧ください。

鉄板焼