

DINNER MENU

2022.08.31-2022.10.31

煌

～きらめき～

前菜

ご挨拶の一皿

スープ

飛騨牛ブレゼと秋の茸 かぼちゃと玉葱スープ

魚介料理

金目鯛と愛知県一色産鰻の鉄板焼き 岩海苔バターソース

魚介料理

活 伊勢海老の香草焼き 白ポン酢と粒マスタード

蒸し焼き料理

活 アワビの海藻蒸し マデラソース トリュフ香り

温野菜

季節野菜のせいろ蒸し

お肉料理

近江牛サーロイン鉄板焼き

又は

黒毛和牛フィレ鉄板焼き

お食事

ガーリックライス又は素麺

デザート

季節のデザート 珈琲

24,000円 (税込 26,400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