

鉄板ディナー

米沢牛コース	高雄	東山	貴船	御所	スペシャル	結
¥9,900	¥12,100	¥15,400	¥23,100	¥34,100	¥55,000	¥23,100
前菜盛合せ 本日のスープ 旬の焼野菜 花郷サラダ 米沢牛サロイン80g ガーリックライス 又は梅と紫蘇の混ぜご飯 香の物 赤出汁 デザート コーヒー or 紅茶	前菜盛合せ 本日のスープ 本日の鮮魚 花郷サラダ 米沢牛サロイン80g 焼野菜添え ガーリックライス 又は梅と紫蘇の混ぜご飯 香の物 赤出汁 デザート コーヒー or 紅茶	前菜盛合せ 本日の一品 ※フォアグラソテー等 本日のスープ 本日の鮮魚 花郷サラダ 米沢牛サロイン100g 焼野菜添え ガーリックライス 又は梅と紫蘇の混ぜご飯 香の物 赤出汁 デザート コーヒー or 紅茶	前菜盛合せ 本日のスープ 活鮑の鉄板焼 本日のソースで 花郷サラダ 米沢牛サロイン120g 焼野菜添え ガーリックライス 香の物 赤出汁 デザート コーヒー or 紅茶	前菜盛合せ 本日のスープ 活海老 活鮑 花郷サラダ 米沢牛サロイン120g 焼野菜添え ガーリックライス 香の物 赤出汁 デザート コーヒー or 紅茶	キャビアのコンディメント添え 本日の冷製前菜2品 本日の一品 ※フォアグラソテー等 本日のスープ 活伊勢海老 1本 活鮑 1杯 花郷サラダ 米沢牛フィレ(シャトーブリアン) カヒレの姿焼き 餡掛け卵炒飯 香の物 赤出汁 デザート コーヒー or 紅茶	先付 鉄板焼き/魚料理 揚物/天麩羅盛り 米沢牛サロイン100g 焼野菜添え 季節の釜炊き御飯 香の物 赤出汁 デザート

○米沢牛コース・高雄は+2,640円で米沢牛フィレに変更ができます。

○東山は+3,300円で米沢牛フィレに変更ができます。

○貴船・御所は+3,960円で米沢牛フィレに変更ができます。

※食材尚仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※上記の金額は日本円での表示価格に消費税を含んだ金額で、別途10%のサービス料を申し受けます。

※東山とスペシャルコースの本日の一品(フォアグラソテー等)は仕入れ状況により変更する事があります。

鉄板海鮮コース

¥16,500

前菜盛合せ

本日のスープ

本日の鮮魚

焼野菜添え

花郷サラダ

活鮑 1杯

又は フカヒレの姿焼き

+3,300(税込)

又は 伊勢海老の鉄板焼

+5,500(税込)

ガーリックライス

又は 梅と紫蘇の混ぜご飯

赤出汁・香の物

デザート

コーヒー or 紅茶

※食材尚仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※上記の金額は日本円での表示価格に消費税を含んだ金額で、別途10%のサービス料を申し受けます。