

鉄板ディナー

別途10%のサービス料を

八瀬	貴船	御所	神戸牛コース	スペシャルコース	花郷スペシャルコース
¥15,400	¥22,000	¥33,000	¥27,500	¥55,000	¥55,000
前菜	前菜	前菜	前菜盛り合わせ	ノミューハ キャビア18g クラッカー ク リームチーズ オードブル	殻付雲丹の冷製、キャビア乗せ
本日のスープ	本日のスープ	本日のスープ	本日のスープ	オードブル	米沢牛たたき添え
本日の鮮魚	活鮑	活海老	花郷サラダ	本日のスープ	握り寿司三種(中トロ・帆立・サーモン)
花郷サラダ	花郷サラダ	活鮑	神戸牛サーロイン150g	活伊勢海老 1本	鱧と松茸の土瓶蒸し
サーロイン120g	サーロイン120g	花郷サラダ	焼野菜添え	活鮑 1杯	鉄板焼/ブルターニュ産ブルーオマール トリュフのクリームソース
焼野菜添え	焼野菜添え	サーロイン120g	花郷風ガーリックライス	コンビネーションサラダ	又は 活鮑のバター醤油仕立て酢橘添え
ガーリックライス	ガーリックライス	焼野菜添え	香の物 赤出汁	神戸牛サーロイン100g	天麩羅 蟹 茄子 オクラ パプリカ
香の物 赤出汁	赤出汁 香の物	ガーリックライス	シェフ特製デザート	又は 特選米沢牛フィレ120g	神戸牛サーロイン100g
アイス	デザート	赤出汁 香の物	コーヒー or 紅茶	焼野菜添え	食事 浜名湖産特選鰻井
コーヒー or 紅茶	コーヒー or 紅茶	デザート		海鮮チャーハン 香の物 赤出汁	鰻玉井又はシーフードライス
		コーヒー or 紅茶		アイス・フルーツ盛り合わせ	デザート 季節のフルーツ
				コーヒー or 紅茶	

御所)は+3,960(税込)でフィレに変更できます※こちらのコース(高雄・八瀬・貴船・鞍馬・御所)は+7,920(税込)で神戸牛に変更できます。