

# 石焼きステーキ会席

“Beef Steak Kaiseki”



先付 <i>Chef's Speciality</i>	いちじく西京煮
前菜 <i>Assorted Appetizer</i>	菊花釜 ますこ長芋 焼き舞茸 山えのき浸し 海老菊花寿司 渋皮栗甘露煮 松葉蕎麦 笹巻麩 かます難波松茸揚げ
お椀 <i>Soup</i>	土瓶蒸し 名残り鱧 信州福味鶏 才巻海老 あわび茸 三つ葉 酢橘
造り <i>Sashimi</i>	本日のお刺身 芽物いろいろ わさび
煮物 <i>Simmered Dish</i>	新潟産丸茄子 煮穴子 湯葉 小芋 青味
合肴 <i>Fried Dish</i>	裏白八色椎茸 パン粉揚げ 新潟県産枝豆のチーズ春巻き
強肴 <i>Grilled Dish</i>	石焼き 国産牛サーロイン 100g にんにくだれ おろしぼん酢 生野菜
食事 <i>Rice</i>	新潟県産こしひかり 味噌椀 漬物 または 信州そば
デザート <i>Dessert</i>	新潟県産米粉と長野県産りんごのペイクドチーズケーキ

食前酒  
梅酒付き

長野 新潟  
日本のまいたちの  
信越フェア

## 【長野県産和牛の石焼き】

石焼き牛サーロインを  
追加料金にて変更いただけます

+1,000 (100g)

¥17,000