

石焼きステーキ会席

"Beef Steak Kaiseki"



食前酒
梅酒付き

先付
Chef's Speciality

帆立貝のりんごみぞれ和え

前菜
Assorted Appetizer

鮪蕪挟み昆布〆 酢橘釜いくら

合鴨葱巻き ふぐの煮凝り

銀杏餅 からすみ 慈姑カステラ

お椀
Soup

薄葛仕立て

真鰯昆布巻き 蓮根餅 青菜 柚子

造り
Sashimi

本日の盛り合わせ

芽物いろいろ わさび

進肴
Simmered Dish

あん肝 大根の博多蒸し

姫蕪 霞柚子 ぽん酢餡

合肴
Fried Dish

雲子とゆり根最中 天婦羅

強肴
Steak

石焼き 国産牛サーロイン 100 g

にんにくだれ おろしづばん酢 生野菜

食事
Rice or Noodle

白飯 味噌椀 漬物 または 信州そば

デザート
Dessert

クリームチーズの葛練り 莓ソース

¥17,000