

# 石焼きステーキ会席

"Beef Steak Kaiseki"



食前酒  
梅酒付き

## 先付 *Chef's Speciality*

そら豆うに衣和え  
殻盛り  
平貝 春菜ずくし 土佐酢ジュレ 叩き木の芽

## お 梶 *Soup*

清まし仕立て  
三色菱真丈 鍵蕨 花弁百合根 木の芽

## 造 り *Sashimi*

本日の盛り合わせ  
芽物いろいろ わさび

## 組 看 *Assorted Dish*

桜大根なます ホタルイカ酢味噌 鰯の菜種焼き  
白魚の桜葉寿司 蛤の露味噌焼き 鶯蓮根 竹の子鳴門

## 進 看 *Simmered Dish*

穴子の白和え蒸し  
菜の花 花弁百合根

## 強 看 *Steak*

石焼き 国産牛サーロイン 100g  
にんにくだれ おろしほん酢 生野菜

## 食 事 *Rice or Noodle*

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 *Dessert*

桜の上生菓子

¥17,000