## 厳選産地からお届けする 炭火焼きコース

Charcoal Grilled Course



## フィレステーキ (60g)

Japanese Beef Filet

または

サーロインステーキ (90g)

Japanese Beef Sirloin

¥13,500

## 石川県産能登牛サーロイン(90g)追加料金にて変更いただけます。

Noto Wagyu Beef Sirloin Available for an additional charge

+¥1,000



前菜

Assorted Appetizer

胡麻豆腐 青菜のお後しいかの黒造り 蓮根海老真丈挟み揚げ 海老芋の田楽 全村蜜煮

"Goma Tofu" (Tofu made with refined process)
Blanched Greens in Dashi Sauce
Squid in Black Tsukuri(Squid ink Sauce)
Deep Fried lotus roots stuffed with Shrimp paste
Grilled Ebiimo(Japanese Taro) with Miso glaze
Sweetened Kumquat

造 り

Sashimi

三種盛り合わせ

Three Kinds of Sashimi-bite sized pieces of raw fish

揚 揚 Fried Dish ワカサギとけの子の天麩羅

Tempura of "Wakasagi" and Bamboo shoots

焼 粉 Grilled Dish 寒ブリのもろ味噌焼き

Winter yellowtail Grilled with Miso

炭火焼き Charcoal Grilled Dish 厳選国產牛 または 石川県産能登牛

Japanese beef Sirloin(90g) or Filet(60g)or Wagyu beef Sirloin(90g)

食事

Rice

へに条漬け

Ochazuke with Heshiko (Fermented fish)

デザート Dessert とみつ全時のモンブラン

Mont Blanc with Sweet Potato

