

あか牛コース

WAGYU AKAUSHI COURSE

本日の前菜

Today's Appetizer

熊本馬刺しの炙り

～竹炭塩とポン酢のジュレで～

Searred Kumamoto Horse Sashimi

with Bamboo Charcoal Salt and Ponzu Jelly

栗かぼちゃのニョッキ

～軽いチーズソースで～

Chestnuts Gnocchi with Cheese Sauce

彩りフレッシュサラダ

Fresh Salad

10種の彩り野菜 鉄板仕上げ

Sautéed Seasonal Vegetables

あか牛サーロインステーキ 80g

Wagyu Akaushi Sirloin Steak 80g

ガーリックライス 又は

釜で炊き上げる白御飯 又は

和牛しぐれ煮お茶漬け

Fried Garlic Rice, Plain Kamameshi

or Simmered Wagyu Beef Rice served with Dashi Soup

香の物 赤出汁

Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節の特製デザート

Seasonal Special Dessert

¥16,000

近江牛コース

OMI BEEF COURSE

本日の前菜

Today's Appetizer

太刀魚のムニエル

～レモン香るソースで～

Scabbard Fish Meuniere with Lemon Sauce

近江牛サーロインの焼きしゃぶ 3種のきのこと共に

あわび茸 大黒しめじ 極椎茸

～柚子胡椒とすだちの香り～

Sautéed Omi Wagyu Sirloin Beef Slices and 3 kinds of Mushroom

with Yuzu Pepper and Sudachi

彩りフレッシュサラダ

Fresh Salad

10種の彩り野菜 鉄板仕上げ

Sautéed Seasonal Vegetables

近江牛フィレステーキ 70g

Omi Beef Fillet Steak 70g

ガーリックライス 又は

釜で炊き上げる白御飯 又は

和牛しぐれ煮お茶漬け

Fried Garlic Rice, Plain Kamameshi

or Simmered Wagyu Beef Rice served with Dashi Soup

香の物 赤出汁

Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節の特製デザート

Seasonal Special Dessert

¥20,000

表記の価格は、サービス料10%と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include a 10% service charge and appropriate tax.

あか牛とオマール海老コース

WAGYU AKAUSHI AND HOMARD LOBSTER COURSE

本日の前菜

Today's Appetizer

合鴨のロティ カシスのソース
～紅東のピューレと山栗添え～

Duck Roti, Sweet Potato Puree and Chestnuts with Cassis Sauce

オマール海老の鉄板焼き

～ポルチーニ茸香るソース キャビア添え～

Sautéed Homar Lobster and Cavia with Porcini Mushroom Sauce

彩りフレッシュサラダ

Fresh Salad

10種の彩り野菜 鉄板仕上げ

Sautéed Seasonal Vegetables

あか牛フィレステーキ 100g

Wagyu Akaushi Fillet Steak 100g

ガーリックライス 又は

釜で炊き上げた白御飯 又は

和牛しぐれ煮お茶漬け

Fried Garlic Rice, Plain Kamameshi

or Simmered Wagyu Beef Rice served with Dashi Soup

香の物 赤出汁

Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節の特製デザート

Seasonal Special Dessert

¥24,000

堪能コース

CHEF'S SPECIALTY COURSE

本日の前菜

Today's Appetizer

合鴨のロティ カシスのソース
～紅東のピューレと山栗添え～

Duck Roti, Sweet Potato Puree and Chestnuts with Cassis Sauce

活帆立と車海老の鉄板焼き

Sautéed Fresh Scallops and Prawn

近江牛サーロインの焼きしゃぶ 3種のきのこ共に

あわび茸 大黒しめじ 極椎茸

～柚子胡椒とすだちの香り～

Sautéed Omi Wagyu Sirloin Beef Slices and 3 kinds of Mushroom
with Yuzu Pepper and Sudachi Citrus

彩りフレッシュサラダ

Fresh Salad

10種の彩り野菜 鉄板仕上げ

Sautéed Seasonal Vegetables

近江牛フィレステーキ 100g

Omi Beef Fillet Steak 100g

ガーリックライス 又は

釜で炊き上げた白御飯 又は

和牛しぐれ煮お茶漬け

Fried Garlic Rice, Plain Kamameshi

or Simmered Wagyu Beef Rice served with Dashi Soup

香の物 赤出汁

Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節の特製デザート

Seasonal Special Dessert

¥28,000