

# 開業 30 周年記念コース(2名様～)

## 30TH ANNIVERSARY SPECIAL COURSE

牛肉の昆布メ うにくスタイル  
Beef cured with Kelp and Sea Urchin

近江牛ロースのコンソメスープ 生姜風味  
Ginger-Flavored Omi Beef Soup

活オマール海老の鉄板焼 アメリカンソース キャビア添え  
Sautéed Fresh Homard Lobster and Caviar  
with American Sauce

蝦夷アワビの塩釜蒸し 有馬山椒のタブナードソース添え  
Steamed Ezo Abalone with Japanese Pepper's Tapenade Sauce

彩り焼野菜  
Sautéed Seasonal Vegetables

くまもとあか牛と近江牛の食べ比べ  
Tasting Steak - Akaushi Beef and Omi Beef  
Fillet and Sirloin each 30g

はなのサラダ ニンニクドレッシング  
Hanano Salad with Garlic Dressing

釜炊き白御飯 又は ガーリックライス  
Steamed Rice or Garlic Fried Rice

香の物 赤出汁  
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート  
Seasonal Dessert

**¥36,000**

当キッチンではアレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。  
All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients. Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.