

鉄板焼 会 7周年記念特別コース

2022年4月29日から5月31日まで

おひとり様 11,000円 (税込)

おしながき

食前酒

スパークリングワイン もしくは ノンアルコールスパークリング

先付

初鯉と黒毛和牛のおぼろ巻き ルバーブのジャム添え 自家製からすみと共に

前菜

天城軍鶏の西京焼き風 鳥らっきょうの焼ビクルス 自家栽培の夏みかんソースで

スープ

鉄板で仕上げるクリガニの茶碗蒸し アサリの鰹かけ

魚介料理

蝦夷アワビの鉄板焼 パッションフルーツとアオサのソース

野菜

地元野菜と地方野菜を使ったサラダと焼野菜

ステーキ

厳選黒毛和牛のステーキ 食べ比べ

ご飯

富士産コシヒカリの白ご飯 もしくは ガーリックライス 赤出汁 香の物

デザート

季節のアイスとほうじ茶早羹

食後のお飲み物

コーヒー もしくは 紅茶 もしくは そば茶

※仕入れ状況により内容が一部変更となる場合がございます。あらかじめご了承下さいませ。

鉄板焼



original
teppanyaki
restaurant
kai

