

菜单

～三种手鞠寿司～

A5级黑毛和牛“神戸牛”炙烤
北海道产溢出鲑鱼子 生蓝鳍金枪鱼中腹

装饰丰富的海胆和新鲜捕获的鱼制成的西式刺身！
用柚子香的风和酱汁

网烤A5级黑毛和牛“近江牛”沙朗和季节蔬菜
山葵 马尔登盐 翼柚子醋

推荐甜点由糕点师特别制作

自制面包

咖啡或红茶

¥18,150（含税及服务费）

菜单

～三种手鞠寿司～

A5级黑毛和牛“神戸牛”炙烤
北海道产溢出鲑鱼子 生蓝鳍金枪鱼中腹

整只伊势龙虾和海胆的焗烤

网烤A5级黑毛和牛“近江牛”沙朗和季节蔬菜
山葵 马尔登盐 囊柚子醋

推荐甜点由糕点师特别制作

自制面包

咖啡或红茶

¥26,620 (含税及服务费)

菜单

～三种手鞠寿司～

A5级黑毛和牛“神户牛”炙烤
北海道产溢出鲑鱼子 生蓝鳍金枪鱼中腹

装饰丰富的海胆和新鲜捕获的鱼制成的西式刺身！
用柚子香的和风酱汁

柔软的鲜鲍黄油牛排
意大利香芹和贺茂番茄的蒜香酱

整只伊势龙虾和海胆的焗烤

网烤A5级黑毛和牛“近
江牛”沙朗和季节蔬菜
山葵 马尔登盐 翼柚子醋

推荐甜点由糕点师特别制作

自制面包

咖啡或红茶

¥36,300(含税及服务费)