

「松阪牛のすき焼きを  
味わえるコース」

松阪牛 懐石 真

# 御献立

## 料理説明

へ先付

松阪牛 木の子 柿

へ先付

（邂逅）  
柔らかく炊いた松阪牛と  
旬の木の子を柿と豆腐の  
ピュレと共に

へ向付

季節の盛り合わせ

へ向付

（海と大地の恵み）  
四季に合わせた食材を  
さまざまな調理法で

へスベシヤリテ

真のすき焼き御膳

へスベシヤリテ

（温度へのこだわり）  
客席で仕上げる真のスベシヤリテ  
官能的な口ゼ色で

へデザート

氷菓と旬のフルーツ

へデザート

（甘味）  
氷菓子の盛り合わせ