

「特選希少部位

シヤトーブリアンステーキ、

季節限定食材を使った、

フルコース  
」

真  
石懐牛  
松坂

# 御献立

## 料理説明

へ揚物

「松阪牛純度

100%牛脂揚げ」

季節の野菜を岩塩、

ヒマラヤブラックソルト、

二種の塩で

へ先付

「邂逅」

三重県堀坂牧場より

特級松阪牛をしゃぶしゃぶで

肉のポテンシャルを

存分に楽しむ一品

へ焼物

「火牛ノ計」

女王と呼ばれる部位

「シャトーブリアン」

薫で焼き上げた一品

へお凌ぎ

「童心にかえる」

甘辛く炊いた松阪牛の

そぼろを

たいやきに

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

官能的なロゼ色で

へ向付

「海と大地の恵」

四季に合わせた

食材を様々な調理法で

へデザート

「甘味」

水菓子の盛り合わせ

へ先付

松阪牛 木の子

しゃぶしゃぶ

へお凌ぎ

たいやき

へ向付

季節の盛り合わせ

へ揚物

牛脂で揚げた、

季節の天麩羅

へ焼物

松阪牛薫焼き

シャトーブリアン

ステーキ

へスベシヤリテ

真のすき焼き

へ御飯

季節の土鍋御飯

へデザート

水菓と旬のフルーツ