

「ステーキ、

すき焼きを

味わえるコース」

真
石 牛 懐
松坂

御献立

料理説明

へ先付

松阪牛 木の子 柿

へ先付

へ邂逅

柔らかく炊いた松阪牛と旬の木の子を柿と豆腐のピユレと共に

へ焼物

へ火牛ノ計

低温調理でしっとり仕上げ、薫で焼き上げた一品

へお凌ぎ

松阪牛 手毬寿司

へ向付
季節の盛り合わせ

へお凌ぎ

へ一醉千日

とろたくを松阪牛と贅沢に

へスベシヤリテ

へ温度へのこだわり

客席で仕上げる真のスベシヤリテ官能的なロゼ色で

へ焼物

松阪牛 薫焼きステーキ

へスベシヤリテ

真のすき焼き御膳

へ向付

へ海と大地の恵み

四季に合わせた食材をさまざま調理法で

へデザート

へ甘味

水菓子の盛り合わせ

へデザート

水菓と旬のフルーツ