

「松阪牛の

ステーキ、すき焼きを

味わえるコース」

真
松阪牛懐石

御献立

料理説明

へ先付✓

松阪牛 木の子 柿

へ向付✓

季節の盛り合わせ

へ揚物✓

牛脂で揚げた、

お野菜の天麩羅

へ焼物✓

松阪牛の薫焼きステーキ

へスベシヤリテ✓

真のすき焼き御膳

へデザート✓

水菓と旬のフルーツ

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ュレと共に

へ向付✓

へ海と大地の恵みへ四季に合わせた、食材を様々な調理法で

へ揚物✓

へ松阪牛純度

へ100%牛脂揚げ

へ季節の野菜を

へ岩塩、

へヒマラヤブラックソルト、二種の塩で

へ焼物✓

へ火牛ノ計

へ低温調理でしっとり仕上げ、薫で焼き上げた一品

へスベシヤリテ✓

へ温度へのこだわりへ客席で仕上げる真のスベシヤリテ官能的なロゼ色で

へデザート✓

へ甘味

へ水菓子の盛り合わせ