

「季節の食材を使った、
フルコース」

真
石 牛 懐 松
飯

御献立

料理説明

へ揚げ物

へ松阪牛純度

へ100%牛脂揚げ

へ季節の野菜を岩塩、

へヒマラヤブラックソルト、

へ二種の塩で

へ先付

へ邂逅

へ三重県堀坂牧場より

へ特級松阪牛をしゃぶしゃぶで

へ肉のポテンシャルを

へ存分に楽しむ一品

へ焼物

へ火牛ノ計

へ低温調理でしっとり仕上げ、

へ薫で焼き上げた一品

へお凌ぎ

へ童心にかえる

へ甘辛く炊いた松阪牛の

へそぼろを

へたいやきに

へスペインヤリテ

へ温度へのこだわり

へ客席で仕上げる

へ真のスペインヤリテ

へ官能的なロゼ色で

へ向付

へ海と大地の恵

へ四季に合わせた

へ食材を様々な調理法で

へデザート

へ甘味

へ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

へ揚げ物

牛脂で揚げた、

季節の天麩羅

へ焼物

松阪牛の薫焼き

牛フィレステーキ

へスペインヤリテ

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