

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

南禅寺蒸し松阪牛筋

へ先付

く邂逅

松阪牛と焼き筍

へ焼物

く火牛ノ計

低温調理でしつとりと、

へ向付

季節の盛り合わせ

春 南禅寺仕立て

薫で焼き上げた一品

へ揚物

牛脂で揚げた、

お野菜の天麩羅

へ向付

く海と大地の恵み

四季に合わせた、

食材を様々な調理法で

へスペシヤリテ

く温度へのこだわり

客席で仕上げる

真のスペシヤリテ

官能的なロゼ色で

へ焼物

松阪牛の薫焼きステーキ

へスペシヤリテ

真のすき焼き御膳

へ揚物

く松阪牛純度

100%牛脂揚げ

春野菜を二種の塩で

山菜をからし醤油で

へデザート

く甘味

水菓子の盛り合わせ

へデザート

氷菓と旬のフルーツ