

「特選希少部位

シヤトーブリアンスステーキ、

季節限定食材を使った、

フルコース
」

真
牛
松坂
懐石

御献立

料理説明

へ先付 松阪牛 鱈鱈筍

しゃぶしゃぶ

へ先付

「邂逅」

へお凌ぎ 松阪牛カツサンド

三重県堀坂牧場より
特級松阪牛をしゃぶしゃぶで

へ焼物

へ向付 季節の盛り合わせ

肉のポテンシャルを
存分に楽しむ一品

「火牛ノ計」

へ揚物 牛脂で揚げた、

お野菜の天麩羅

へお凌ぎ

「童心にかえる」

ウエルダンの魅力。

女王と呼ばれる部位
シヤトーブリアン、
薫で焼き上げた一品

へ焼物 松阪牛薫焼き

シヤトーブリアン

ステーキ

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

へスベシヤリテ 真のすき焼き

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

へ御飯 土鍋御飯 ヌツケ、そばろ

お出汁

へデザート

「甘味」

へデザート 氷菓と旬のフルーツ

水菓子の盛り合わせ