

「松阪牛のすき焼きを
味わえるコース」

松阪牛 懐石 真

御献立

料理説明

へ先付

南禅寺蒸し松阪牛筋

（邂逅）

松阪牛と焼き筍
春南禅寺仕立て

へ向付

季節の盛り合わせ

へ向付

（海と大地の恵み）
四季に合わせた食材を
さまざまな調理法で

へスペシヤリテ

真のすき焼き御膳

へスペシヤリテ

（温度へのこだわり）
客席で仕上げる真のスペシヤリテ
官能的な口ゼ色で

へデザート

氷菓と旬のフルーツ

へデザート

（甘味）
氷菓子の盛り合わせ