

「松阪牛を使った、  
スペシャルコース」

松阪牛 真

# 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

へ邂逅

三重県堀坂牧場より

特級松阪牛をしゃぶしゃぶで

肉のポテンシャルを

存分に楽しむ一品

へ焼物

へ火牛ノ計

低温調理でしつとり仕上げ、

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

へ海と大地の恵

四季に合わせた

食材を様々な調理法で

へスベシヤリテ

へ温度へのこだわり

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

へ揚物

へ松阪牛純度

へ100%牛脂揚げ

へ春野菜を二種の塩で、

へ山菜をからし醤油で

へデザート

へ甘味

へ水菓子の盛り合わせ

へ御飯

土鍋御飯 ユッケ、そばろ

へお出汁

へデザート

水菓と旬のフルーツ