

「季節の食材を使った、  
フルコース」

真  
石 半 懐  
松坂

# 御献立

## 料理説明

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

へ揚げ物

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

へ先付

松阪牛 鱈鱈筍

しゃぶしゃぶ

へお凌ぎ

季節の盛り合わせ

へお凌ぎ

へ童心にかえる

へウエルダンの魅力。

へしつかりサクサクに揚げた

へミルフィーユカツを

へシンプルにサンドイッチに。

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

へ官能的な口ゼ色で

へスペインヤリテ

真のすき焼き

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

へ御飯

土鍋御飯

エツケ、そばろ

お出汁

へデザート

氷菓と旬のフルーツ