

「松阪牛を使ったスペシャルコース」

真
松阪牛懐石

御献立

【料理説明】

へ先付

松阪牛 サマートリユフ 冷しゃぶ

へ先付

へ先付

へ向付

季節の盛り合わせ

松阪牛と旬のサマートリユフを
謹製ポン酢でさっぱりと

へ焼物

へ焼物

低温調理でしつとりと、
薫で焼き上げた一品

へ揚物

牛脂で揚げた、

旬魚とお野菜の揚げ浸し

へ向付

へ向付

へ焼物

松阪牛の薫焼きステーキ

へ海と大地の恵み

四季に合わせた、
食材を様々な調理法で

へスペシヤリテ

へ温度へのこだわり

客席で仕上げる

真のスペシヤリテ

官能的なロゼ色で

へスペシヤリテ

真のすき焼き

へ御飯

季節の土鍋御飯

へ揚物

へ松阪牛純度

へ松阪牛純度

旬のお野菜を揚げ蓼酢とお出汁で

へデザート

へデザート

水菓子の盛り合わせ

へデザート

氷菓と旬のフルーツ