

松阪牛を

堪能できる

コース

真
牛
松阪
懐石

御献立

料理説明

へ先付✓
松阪牛 サマートリユフ 冷しやぶ

へ先付✓
へ邂逅✓

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✓

へ火牛ノ計✓

低温調理でしっとり仕上げ、
薫で焼き上げた一品

へお凌ぎ✓
松阪牛 コンソメ 鱈鱈 冷麺

へ肉八寸✓

松阪牛を

さまざまな調理法で

へお凌ぎ✓

へ夏雨雨人✓

松阪牛コンソメと

鱈鱈を合わせた真冷麺

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

へ揚物✓

牛脂で揚げた、

お野菜の揚げ浸し

へ焼物✓

松阪牛の薫焼きステーキ

へ揚物✓

へ松阪牛純度

へ100%牛脂揚げ

旬のお野菜を揚げ蓼酢とお出汁で

へデザート✓

へ甘味✓

水菓子の盛り合わせ

へスベシヤリテ✓

真のすき焼き御膳

へデザート✓

氷菓と旬のフルーツ