

MENU

ステーキディナー

Beef Steak Dinner

本日のオードブル
コンソメ or 旬のポタージュ

季節の野菜サラダ

極上・黒毛牝和牛 **テンダーロイン** 130g
OR

極上・黒毛牝和牛 **サーロイン** 130g

炒め **焼飯** or **ガーリックライス**

旬の香り **シャーベット**

三種類のケーキ

コーヒー or **紅茶**

魚介ディナー

Marine Food Dinner

本日のオードブル
コンソメ or 旬のポタージュ

貝柱トリュフバター焼き

活車海老焼き

季節の野菜サラダ

極上・黒毛牝和牛 **テンダーステーキ** 65g

炒め **御飯** or **ガーリックライス**

旬の香り **シャーベット**

三種類のケーキ

コーヒー or **紅茶**

¥15,000 (税込・サ別)

★ **特撰久左エ門 晚餐コース** (税込・サ別) 2日前までに、ご予約下さい。

旬の活魚介鉄板焼き、無農薬野菜、極上・黒毛牝和牛 etc (130g) **¥22,000**

★ **Special Quality Dinner Course · kōbe Beef** (税込・サ別)

有機飼料育成 / 厳選・黒毛牝神戸但馬牛サーロインコース (130g) **¥21,000**

Hors-d'oeuvre

○ 厳選・黒毛牝和牛肉の **タツジリアータ** **¥ 5,500**

○ フレッシュ **フォアグラのソテー** **¥ 5,500**

オクソン醸造 12年物 **バルサミコ酢** 添え

○ **サーモン香草マリネ** キャビア添 **¥ 3,300**

平素は青森県特別栽培農産物認証のホワイト6片ガーリックを使用していますが、食後1時間でガーリック臭が検出されないガーリック]科学技術庁長官賞受賞、米国FDA認可のガーリックを **¥550** にてご用意致しています。