

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
活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、旬野菜、極上・黒毛牝和牛130g (全10品) ¥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130g (全8品) ¥29,600

Hors-d'oeuvre

- 厳選・黒毛牝和牛肉のタッジリアータ ¥ 5,500
- フレッシュフオアグラのソテー ¥ 5,500
伊・モデナ3年&大阪オクソン20年醸造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