

鉄板焼コース「蘭」  
Teppan-yaki Course 「Ran」  
¥19,800-

自家製胡麻豆腐  
Homemade Sesame Tofu

フィルム仕上げのスープピストゥ  
Soup pistou with film finish

天然鮮魚の造里 三種盛り 山山葵醤油  
Assorted 3 kinds of sashimi of natural fresh fish with wasabi and soy sauce

白子のムニエル 生姜香るバルサミコのソース  
Albacore Meuniere with Ginger Balsamic Sauce

天然活け鮑の鉄板焼き 焼きニョッキとブルギニヨンバター  
Natural Live Abalone with Bourguignon Butter

季節野菜のソテー 生姜餡  
Sautéed seasonal vegetables with baked gnocchi and Ginger sauce

銘柄和牛フィレステーキ 柚子胡椒 葱味噌 天然塩  
Wagyu Beef Fillet Steak with Yuzu kosho pepper, Leek miso and Natural salt

ガーリックライス 香の物 赤出汁  
Garlic rice with Japanese-style pickles and red miso soup

季節のデザート  
Seasonal dessert

仕入れ状況によりメニューは変更になる可能性があります  
Menu is subject to change depending on availability.