

Kaiseki Dinner

夜会席

お肉もお魚もゆっくりと。会席をご用意するディナーコース。

魚介焼やお肉はもちろん鉄板調理です。

<若会席コース>

Waka Kaiseki Dinner

迷った時はこちらを 店長おススメの若会席を代表するコース

¥16,500

Hors d'oeuvres/Soup/Sashimi(raw fish)/ Grilled vegetables/Rare steak/ Salad /"HIDA-BEEF"(100g) / Rice/ Dessert

彩り前菜・椀盛・お造り・焼野菜・葱まみれ・サラダ・飛騨牛ロースステーキ (100g) ・食事・デザート

<夜の若会席スペシャル>

Waka Special Dinner

贅沢な活鮑をご用意します 贅を尽くした若会席最上のコース (ご予約限定)

¥22,000

Hors d'oeuvres/Soup/Sashimi/Abalone steak/Grilled vegetables/Rare steak/ Salad /"HIDA-BEEF"(100g) / Rice/ Des

彩り前菜・椀盛・お造り・活鮑ステーキ・焼野菜・葱まみれ・サラダ・飛騨牛ロースステーキ (100g) ・食事・デザート

<氷山(ひょうのせん)のコース>

"Hyonosen" Dinner

江戸前の活穴子を使用した会席コース ※入荷状況により他の魚介となる場合がございます

¥13,200

Hors d'oeuvres/Grilled Conger eel/Soup/Grilled vegetables/Salad/"HIDA-BEEF"(100g)/Rice/Dessert

彩り前菜・焼魚介(穴子)・椀盛・焼野菜・サラダ・飛騨牛ロースステーキ (100g) ・食事・デザート

<季節のコース> 春・夏・秋・冬 Seasonal Dinner

旬の食材やオリジナル料理を織り込んだお得なコース

¥10,000

北さつま牛にアップグレード

¥14,300

飛騨牛にアップグレード

¥17,800

Hors d'oeuvres/Soup/Sashimi(raw fish)/Day's Special/Granite/Salad/Steak/Rice/Dessert

旬の前菜・お椀・お造り・逸品料理・お口直し・サラダ・ステーキ(国産牛100g)・食事・デザート

- ◆アレルギー食材やお苦手な食材がございましたら、ご遠慮なくお申し付けください。
- ◆「食事」はガーリックライス/蕎麦/お茶漬(梅or海苔)に変更可能です(有料)
- ◆恐れ入りますが、コースは皆様で統一してご注文くださいますようお願い申し上げます。
 - ◆ステーキのグラムUP,グレードUP可能です。お気軽にお申し付けください。

(消費税・サービス料を別途申し受けます)

Teppanyaki Dinner
鉄板焼コース

お肉が大好きな方はこちら。産地やグラムはお好みで。

料理長特製の「レアステーキ 葱まみれ」もお楽しみいただけます。

Amuse/Rare steak smothered in green onions/Day's Special/Salad/Steak/Rice/Dessert

先付・レアステーキ葱まみれ・逸品料理・サラダ・ステーキ・食事・デザート

黒毛和牛

〈北さつま牛〉 鹿児島 "KITASATSUMA" Beef

生産量日本一を誇る黒毛和牛の銘産地 鹿児島県の黒毛和牛です。

知名度は劣るものの、味わいはブランド牛にも負けません。

広大な敷地でゆったりと、ストレスフリーな環境で育った肉質をご賞味ください。

土屋店長「いずれ日本を代表する黒毛和牛になるのでは！」

A (100g) ¥9,350

B (150g) ¥11,000

C (200g)  ¥13,200

D (250g) ¥14,850

黒毛和牛

〈飛騨牛〉 岐阜 "HIDA" Beef

日本を代表するブランド牛のひとつ。キメ細かな霜降りが特長の肉です。

良質の脂肪を含み、赤身とのバランスに優れています。

筋肉繊維が細く、滑らかともいえる食感を味わうことができます。

土屋店長「舌触りと味がバツグンでステーキにぴったり！！」

A (100g) ¥12,850

B (150g) ¥14,900

C (200g)  ¥17,200

D (250g) ¥19,100

黒毛和牛

〈米沢牛〉 山形 "YONEZAWA" Beef

言わずと知れたトップブランド牛。

A5でBMS11以上にこだわり、厳選してご用意しています。

融点の低い最上質な脂は強い甘みを感じます。焼いたときの香りも秀逸です。

土屋店長「脂の質がピカイチ！悩んだらこれを選べば間違いなし！」

A (100g) ¥13,350

B (150g) ¥15,400

C (200g)  ¥17,700

D (250g) ¥19,600

 土屋店長「グラムに悩んだら200gで。肉の厚みが鉄板焼に最適ですよ」

- ◆アレルギー食材やお苦手な食材がございましたら、ご遠慮なくお申し付けください。
- ◆「食事」はガーリックライス/蕎麦/お茶漬け（梅or海苔）に変更可能です（有料）

（消費税・サービス料を別途申し受けます）