



TEPPANYAKI DINNER

極上飛騨牛のサーロインステーキコース

HIDA BEEF Course

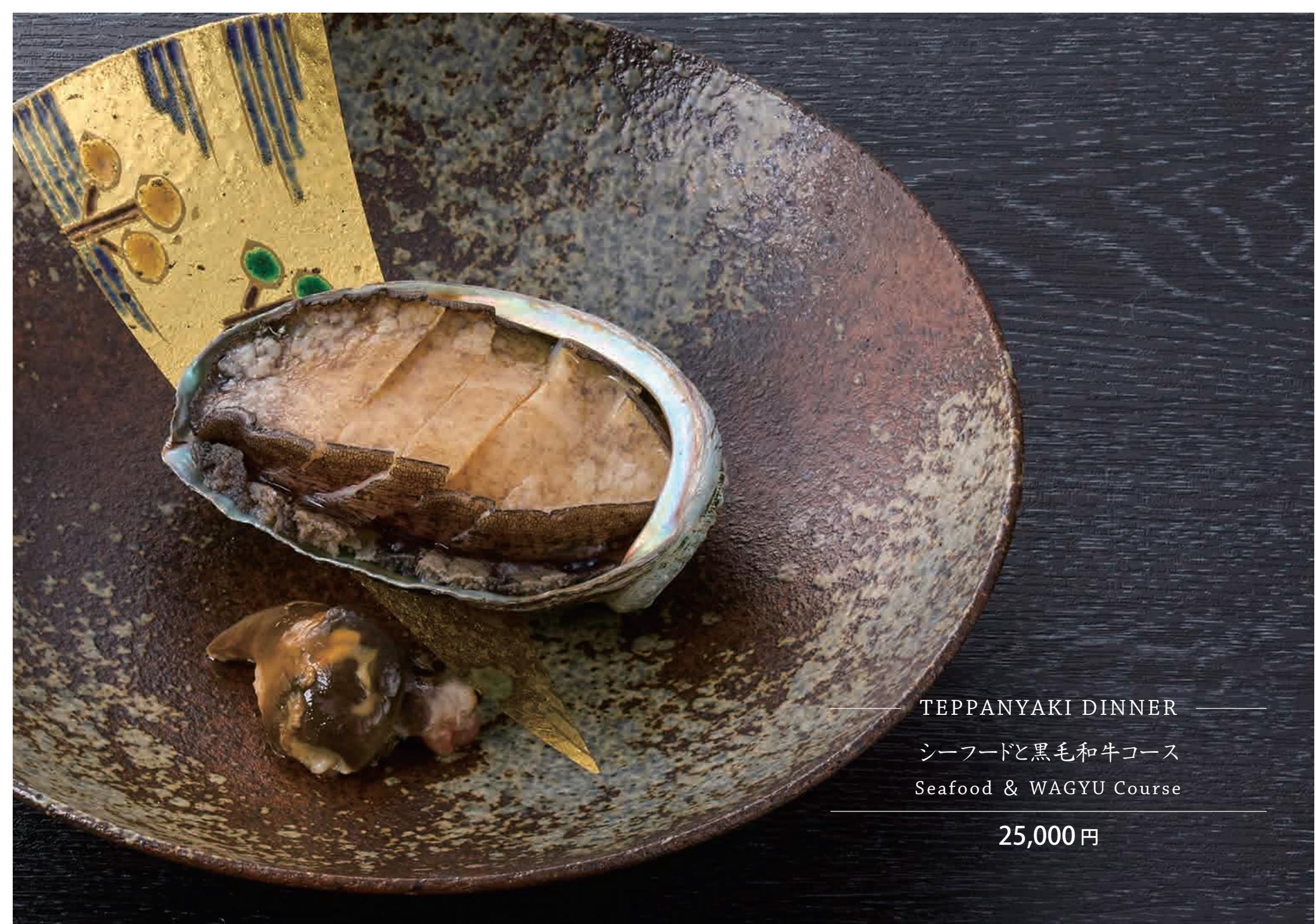
30,000円



極上飛騨牛のサーロインステーキコース HIDA BEEF Course

1. 鮪とアボカドのタルタル雲丹添え
2. 本日の厳選焼き野菜
3. 活け鮑の蒸焼き 醤油バターソース
4. 旬の魚介ソテー 日本酒香るクリームソース
5. タラバ蟹の柑橘蒸し
6. グリーンサラダ 野菜ドレッシング
7. 極上飛騨牛のサーロインステーキ 100g
8. 飛騨牛の握り鮓 2貫 汁物 香の物
- 9-10. HAGOROMO 特製デザートと旬のフルーツ

- 1) tuna and avocado tartar with sea urchin
- 2) grilled vegetable
- 3) grilled abalone
- 4) sautéed seasonal seafood
- 5) grilled king crab
- 6) salad
- 7) HIDA BEEF sirloin steak 100g
- 8) HIDA BEEF sushi 2 pieces, soup, pickles
- 9-10) special desserts and seasonal fruits



TEPPANYAKI DINNER

シーフードと黒毛和牛コース

Seafood & WAGYU Course

25,000円



1



2



3



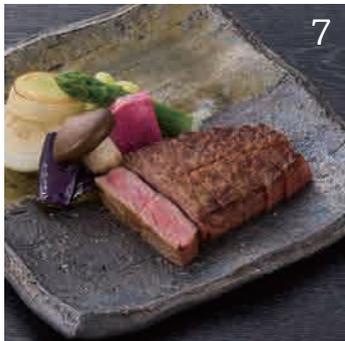
4



5



6



7



8



9

シーフードと黒毛和牛コース Seafood & WAGYU Course

1. 五種前菜の旬彩盛り
2. 本日の厳選焼き野菜
3. 活け鮑の蒸焼き 醤油バターソース
4. 旬の魚介ソテー 日本酒香るクリームソース
5. フォアグラのソテー ポルト酒のソース
6. グリーンサラダ 野菜ドレッシング
7. 厳選黒毛和牛ステーキ 三種のソースと共に
【サーロイン 100g 又は フィレ 80g】
8. お食事【ガーリックライス 又は しらす御飯】 汁物 香の物
9. デザート

- 1) appetizers
- 2) grilled vegetable
- 3) grilled abalone
- 4) sautéed seasonal seafood
- 5) sautéed foie gras
- 6) salad
- 7) choice of WAGYU steak 【sirloin 100g or fillet 80g】
- 8) choice of fried rice 【Garlic rice or Shirasu [small fish] rice】
soup , pickles
- 9) dessert