

TEPPANYAKI DINNER

鉄板焼クリスマスディナー 2024
Teppan-yaki Christmas Dinner

30,000円





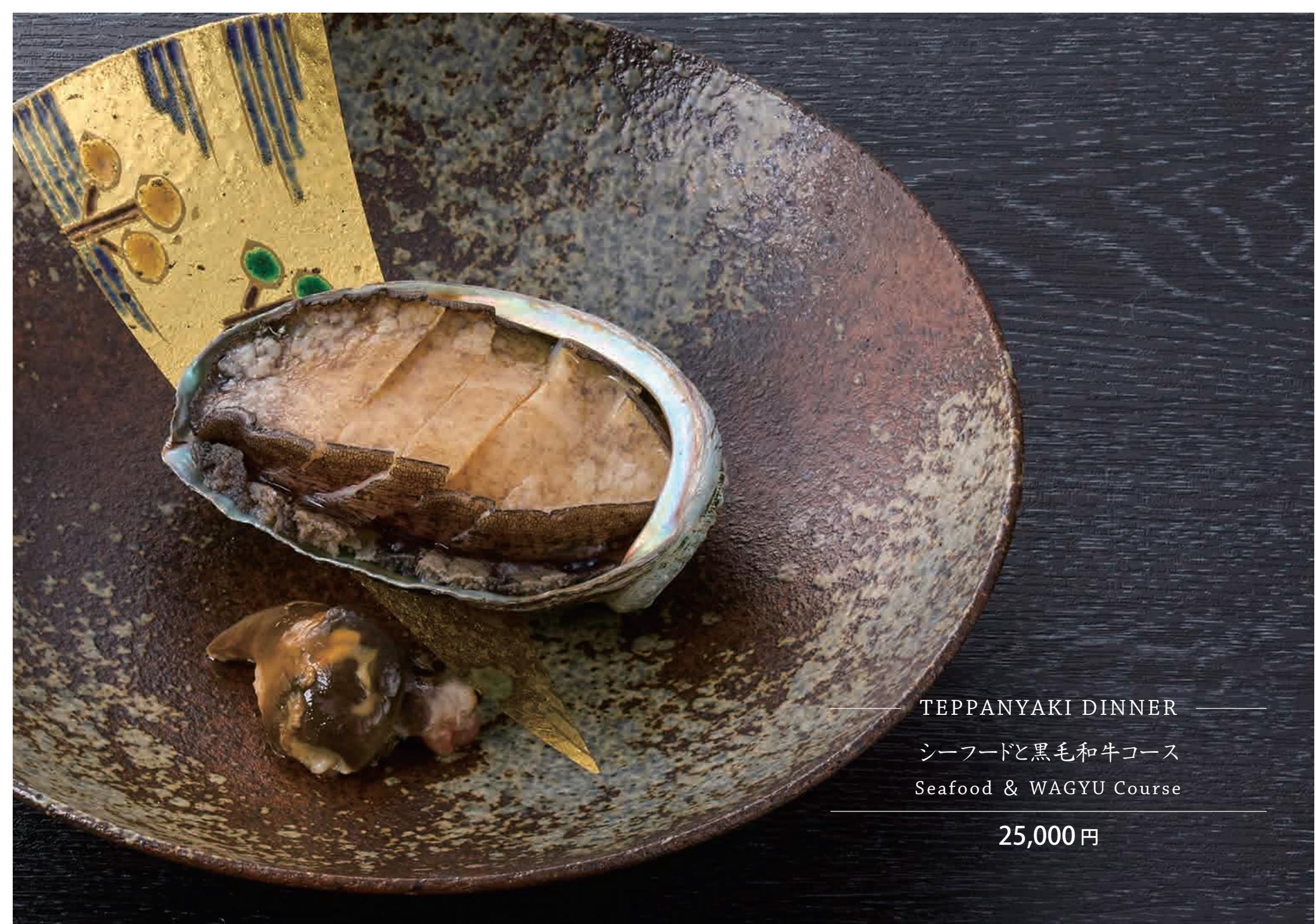
鉄板焼クリスマスディナー 2024 Teppan-yaki Christmas Dinner

グラスシャンパン

1. 真鯛とサーモン 塩レモン カルパッチョ仕立て
2. オニオングラタンスープ
3. フォアグラのソテー ポルト酒ソース
4. 活け鮑の蒸焼き 醤油バターソース
5. グリーンサラダ 野菜ドレッシング
6. 黒毛和牛【サーロイン100g または フィレ80g】
～本日の厳選野菜を添えて～
7. 【ガーリックライス または しらす御飯】
赤出汁 香の物
8. フォンダンショコラ バニラアイス
コーヒー

Champagne

- 1) Red sea bream and salmon with salted lemon, carpaccio style
- 2) Onion gratin soup
- 3) Sautéed foie gras with port wine sauce
- 4) Steamed live abalone with soy sauce and butter sauce
- 5) Green salad with vegetable dressing
- 6) Japanese black beef [100g sirloin or 80g fillet]
~Served with today's vegetables~
- 7) [Garlic rice or fried whitebait rice], Miso soup with pickles
- 8) Fondant au chocolat with vanilla ice cream
Coffee



TEPPANYAKI DINNER

シーフードと黒毛和牛コース

Seafood & WAGYU Course

25,000円



1



2



3



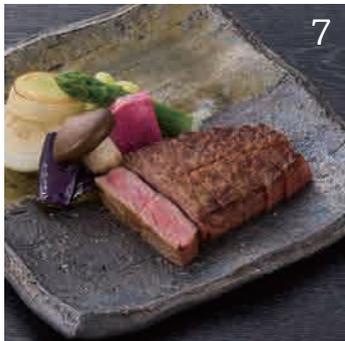
4



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