

日本名牛の旅 極上“松阪牛”フェア

PREMIUM-QUALITY WAGYU PREMIUM “MATSUSAKA BEEF” COURSE

食前のお愉しみ

Appetizers

三重県産シマアジの炙りと地蛤 あおさ海苔のナージュ仕立て

Seared Striped Jack and Japanese Hard Clam
Nagé of Aosa Seaweed

伊勢海老のテルミドール風 秋のキノコとトリュフを添えて

Japanese Spiny Lobster Thermidor
Served with Autumn Mushrooms and Truffles

6種類のさがみサラダ

Seasonal Vegetable Salad

季節の焼き野菜

Seasonal Grilled Vegetables



日本三大和牛 極上“松阪牛” 100g フィレまたはサーロイン 奥志摩の海水と真珠を焼き上げた“真珠の塩”

MATSUSAKA - one of the top three *wagyu* brands in Japan - Beef Steak 100g
Tenderloin or Sirloin

Served with Premium Natural Sea Salt

三重県郷土料理 鰹の手こね寿司

伊勢海老の味噌汁 香の物

Local Specialty Sushi with Marinated Bonito

Miso Soup of Japanese Spiny Lobster, and Japanese Pickles

葡萄・梨・柿 秋の和風パフェ仕立て

Autumn Japanese Parfait with Grapes, Pears and Persimmons

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

¥33,000

※松阪牛グラムアップ： +30g ¥4,500 +50g ¥7,500 +80g ¥12,000 +100g ¥15,000

※食材の仕入れ状況により、メニュー内容を予告なく変更する場合がございますので予めご了承ください。

※記載料金には、サービス料(15%)、消費税が含まれております。