

【期間限定】

いわて短角牛食べ比べディナー

Iwate Shorthorn Wagyu Dinner Course

垣根を超えた美食デリス 前菜盛り合わせ
Gastronomic Delight: Assorted Appetizers

一品お選びください Choose one from below

活鮑 / 活伊勢海老 / 季節の魚

Fresh Abalone / Fresh Spiny Lobster / Fish of the Season

本日の厳選お野菜
Select Vegetables of the Day

いわて短角牛

フィレ 60g とサーロイン 80g

Iwate Shorthorn Wagyu
Filet 50g & Sirloin 80g

一品お選びください Choose one from below

特製ガーリックライス・香の物・味噌椀
Garlic Rice, Pickled Vegetables & Miso Soup

和牛入りモダン焼き 石心亭風

“Modanyaki” (Okonomiyaki with Noodles) with Wagyu, SEKISHINTEI Style

鯛茶漬け・香の物 (+¥1,300)

Sea Bream “Ochazuke” (Rice with Dashi Broth) & Pickled Vegetables (+¥1,300)

プレミアム甘ロビーフカレー (+¥1,700)

Premium Mild Beef Curry (+¥1,700)

一品お選びください Choose one from below

季節のフルーツと八丈島ジャージーミルクジェラートの
クープ仕立て 吉野葛掛け

Seasonal Fruit & Milk Gelato Coupe with Kudzu Sauce

または

OR

アイスモンブラン
Ice Cream Mont-Blanc

¥36,000

料金にサービス料を別途加算させていただきます。
食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge will be added to your bill.

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.