【期間限定】
鳥取和牛食べ比べディナー

Tottori Wagyu Course

アミューズ
Amuse

本鮪のペッパーステーキ 焦がしバター醤油風味
Peppered Seared Bluefin Tuna Steak with Burned Butter & Soy Sauce Flavor

パリソワール 〜パリの夕暮れ〜
雲丹の香りをのせて
Soup ‘ Paris Soir ‘ with the aroma of sea urchin.

一品お選びください Choose one from below

活黒鮑/活伊勢海老/季節の魚
Fresh Black Abalone/Fresh Spiny Lobster/ Fish of the Season

本日の厳選お野菜
Selected Vegetables

鳥取和牛
フィレ 50g とサーロイン 80g
Tottori Wagyu Filet 50g & Sirloin 80g

一品お選びください Choose one from below

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 including Noodles & Wagyu,
SEKISHINTEI Style

鯛茶漬け・香の物 (+￥1,300)
Boiled Rice with Japanese broth & Sea bream (+ ¥1.300)

鳥取和牛甘口カレー (+￥1,700)
Sweet Tottori Wagyu Curry (+ ¥1.700)

八丈島ジャージーミルクジェラートのクープ仕立て
季節のフルーツと吉野葛掛け
“Coupe” Milk Gelato Seasonal Fruits with Kuzu Sauce

または/OR

アイスモンブラン
Iced 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.