

【期間限定】

鳥取和牛食べ比べランチ

Tottori Wagyu Course

本日の前菜

Today's Appetizer

オマール海老テールと帆立貝柱の鉄板焼き

Lobster Tail & Scallop

本日の厳選お野菜

Selected Vegetables

鳥取和牛

フィレ 60g とサーロイン 80g

Tottori Wagyu Filet 60g & Sirloin 80g

※追加料金にてグラムアップ承ります

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)

一品お選びください Choose one from below

“SATSUKI”デザートプレート

“SATSUKI” Dessert Plate

または/OR

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

“Coupe” Seasonal Fruit & Milk Gelato with Kudzu Sauce

¥26,000

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.