

季節に合わせた前菜

Seasonal Appetizer

一品お選びください Choose one from below

帆立貝柱 と 有頭海老のバター焼き

Scallop and Prawn Grilled in Butter

活鮑 (+ ¥9,000) / 活伊勢海老 (+ ¥9,000)

Fresh Abalone (+ ¥9,000) / Fresh Spiny Lobster (+ ¥9,000)

本日の厳選お野菜

Selected Vegetables

一品お選びください Choose one from below

黒毛和牛フィレ 110g / 黒毛和牛サーロイン 150g

Filet of Wagyu 110g / Sirloin of Wagyu 150g

川岸牧場神戸ビーフロース 150g (+ ¥26,000)

Kobe Beef Loin 150g (+ ¥26,000)

※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)

プレミアム甘ロビーフカレー (+ ¥1,700)

Premium Sweet Beef Curry (+ ¥1,700)

八丈島ジャージーミルクジェラートのクーブ仕立て

季節のフルーツと吉野葛掛け

“Coupe” Milk Gelato

Seasonal Fruits with Kuzu Sauce