

ディナーコースメニュー

山水

¥18,000

和牛の炙り焼き

帆立貝柱と有頭海老のバター焼き

焼き野菜

※一品お選びください。

- ・黒毛和牛サーロイン 180g
- ・黒毛和牛フィレ 130g
- ・神戸ビーフコース 200g (+¥21,000)
- ・尾崎牛サーロイン 200g (+¥9,000)
- ・隠岐牛サーロイン 200g (+¥9,000)
- ・宮崎牛サーロイン 200g (+¥5,500)
- ・佐賀産和牛サーロイン 200g (+¥5,000)
- ・褐毛和種サーロイン 200g (+¥3,000)

ガーデンサラダ

特製ガーリックライス

香の物 味噌椀

アイスクリームとシャーベットの盛合せ

緑陰

¥21,000

アミューズ

本日の魚の湯引きキャビア添え 石心亭スタイル

※一品お選びください。

・オマール海老テール (カナダ産)

- ・帆立貝柱
- ・季節の魚

焼き野菜

※一品お選びください。

- ・黒毛和牛サーロイン 180g
- ・黒毛和牛フィレ 130g
- ・神戸ビーフコース 200g (+¥21,000)
- ・尾崎牛サーロイン 200g (+¥9,000)
- ・隠岐牛サーロイン 200g (+¥9,000)
- ・宮崎牛サーロイン 200g (+¥5,500)
- ・佐賀産和牛サーロイン 200g (+¥5,000)
- ・褐毛和種サーロイン 200g (+¥3,000)

ガーデンサラダ

特製ガーリックライス

香の物 味噌椀

※一品お選びください。

・アイスクリーム フルーツ添え
又は、季節のフルーツ 2種盛合せ

弁慶

¥27,000

アミューズ

※一品お選びください。

- ・フォアグラソテーと和の野菜の組み合わせ
和風ソース
- ・半熟卵をお好みのテイストで
『トリュフソース 又は キャビア』
本鮪のレアステーキ 香味野菜添え

※一品お選びください。

- ・活鮪
- ・活伊勢海老
(産地は季節により変わります。
係がご案内させていただきます。)

- ・活車海老
- ・季節の魚

焼き野菜

※一品お選びください。

- ・黒毛和牛サーロイン 180g
- ・黒毛和牛フィレ 130g
- ・神戸ビーフローズ 200g (+¥21,000)
- ・隠岐牛サーロイン 200g (+¥9,000)
- ・宮崎牛サーロイン 200g (+¥5,500)
- ・佐賀産和牛サーロイン 200g (+¥5,000)
- ・褐毛和種サーロイン 200g (+¥3,000)

ガーデンサラダ

特製ガーリックライス

香の物 味噌椀

※一品お選びください。

- ・和風甘味
- ・チェリージュビレ

匠

¥35,000

アミューズ

半熟卵をお好みのテイストで
『トリュフソース 又は キャビア』

フォアグラソテーとセミドライフルーツの饗宴
デミタスビーフコンソメ添え

※一品お選びください。

- ・活伊勢海老
- ・活鮪の岩塩包み焼き 海の恵みソース
(産地は季節により変わります。
係がご案内させていただきます。)

焼き野菜

※一品お選びください。

- ・黒毛和牛フィレ “シャトーブリアン” 130g
- ・神戸ビーフローズ 180g (+¥15,000)

ガーデンサラダ

※一品お選びください。

- ・特製ガーリックライスと味噌椀
- ・冷たいうどん
(※うどんをお選びの場合は味噌椀は付きません。)

香の物

※一品お選びください。

- ・アイスクリームとシャーベットの盛合せ
- ・和風甘味
- ・季節のフルーツ盛合せ
- ・チェリージュビレ

※料金には、別途税金及びサービス料10%を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。