

鉄板焼 聚楽 Teppan Yaki Juraku

¥22,350

アミューズ
Amuse-bouche

いずれか
Select one

鯖のお刺身、空豆胡麻豆腐、白海老のタルタル
Tuna sashimi, broad bean tofu, Japanese glass shrimp

季節野菜と和牛すじ肉の煮込み カルタファタ包み
Seasonal vegetables wrapped in carta fata with beef tendon

フォアグラの鉄板焼き ドライアプリコットのパンケーキとピワのジンジャーコンポート
Sautéed foie gras, pancake in apricot ginger flavored loquat compote

オマール海老の鉄板焼き 和風サンバルソース
Grilled lobster with Japanese sambal sauce

焼き野菜(白子のたまねぎ、新じゃがいもと生麩)
Grilled vegetables (onions, spring potatoes, nama-fu[wheat gluten])

いずれか
Select one

黒毛和牛A4ロース 80g
Japanese beef sirloin A4 80g

黒毛和牛A5フィレ 80g (+¥3,750)
Japanese beef tenderloin A5 80g

神戸牛A4ロース 80g (+¥12,450)
Kobe beef sirloin A4 80g

いずれか
Select one

ガーリックライス、赤出汁、香の物
Fried garlic rice, red miso soup and Japanese pickles

梅しらすご飯のお茶漬け、香の物 (+¥1,250)
Ume and baby sardine rice in green tea soup
Japanese pickles

季節のデザート
Seasonal dessert

Wine Experience

マルゴー・デュ・シャトー・マルゴー

Margaux du Château Margaux 2014



¥21,500

ボルドーを代表する偉大な赤ワイン、シャトー・マルゴーのサードワイン。

確かなテロワールと技術に裏打ちされた味わいを、
フォアグラや黒毛和牛とのマリナーージュでお楽しみください。



Wine Experience menu

入荷状況により内容が変更となる場合がございます。表示料金には税金・サービス料が含まれております。食材によるアレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し出ください。当ホテルでは国産米を使用しております。
Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients. All prices include taxes and service charges. Please notify the attendant if you are allergic to certain foods. Rice served is a product of Japan.