

Kiwami Course 極コース

※minimum order 2 persons (2名様より)

Hors d'oeuvre

前菜

Chef's Recommendation

シェフおすすめの一品

Select Ingredient of the Day Griddle-cooked Seafood

本日の厳選素材 海鮮の鉄板焼

Miyazaki Beef Steak Using Highest Quality Cut of the Day

本日最高部位のステーキ

Grilled Vegetables

焼野菜

Fried Rice

フライドライス

Special Dessert

スペシャルデザート

Coffee

コーヒー

【Steak】

Please choose your Main Dish from this List 100g or 150g or 200g (下記よりお選び下さい)

Limited Availability	(100g)	(150g)	(200g)
・A5-ranked Top-quality Chateaubriand 最高ランクA5等級 シャトーブリアン	29,800Yen	35,800Yen	41,800Yen
・A5-ranked Top-quality Sirloin 最高ランクA5等級 サーロイン	19,800Yen	23,800Yen	27,800Yen

For personal Preferences of Taste concerning the dishes and Allergies please consult the Chef in front of you directly.

食物アレルギーがある方はスタッフにお伝えください

Premium Course

プレミアムコース

Hors d'oeuvre

前菜

Side Dishes (Please choose the following this List.)

副菜 (下記から一つお選びください)

- Salad (+0)
サラダ
- Foie Gras Salad (+2,200)
フォアグラ
- Scallop Salad (+1,800)
帆立
- Ezo Abalone Salad (+1,800)
蝦夷アワビ
- Homard Lobster 1/2 Salad (+2,900)
オマール海老 (1/2尾)

Stake (Please choose the following this List.)

ステーキ (下記より肉の種類とグラム数をお選び下さい)

Grilled Vegetables

焼野菜

Fried Rice

フライドライス

Special Dessert

スペシャルデザート

Coffee

コーヒー

	(100g)	(150g)	(200g)
• Select Fillet 厳選ヒレ	20,800Yen	24,800Yen	28,800Yen
• Loin ロース	11,800Yen	13,800Yen	15,800Yen
• Lean Meat 赤身	9,800Yen	11,300Yen	12,800Yen

For personal Preferences of Taste concerning the dishes and Allergies please consult the Chef in front of you directly.

食物アレルギーがある方はスタッフにお伝えください