

# 키와미 코스 極コース

※최소 2인 (2名様より)

## 전체요리

前菜

## 요리사 추천 일품요리

シェフおすすめの一品

## 오늘의 엄선 재료 해산 철판 구이

本日の厳選素材 海鮮の鉄板焼

## 오늘의 최고부위 스테이크

本日最高部位のステーキ

## 야채구이

焼野菜

## 볶음밥

フライドライス

## 스페셜디저트

スペシャルデザート

## 커피

コーヒー

### 【스테이크】

아래에서 고기의 종류와 무게를 정해주세요 (下記より肉の種類とグラム数をお選び下さい)

한정	(100g)	(150g)	(200g)
• 최고급 A5등급의 샤토브리앙 最高ランクA5等級 シャトーブリアン	29,800엔	35,800엔	41,800엔
• 최고급 A5등급의 설로인 最高ランクA5等級 サーロイン	19,800엔	23,800엔	27,800엔

알레르기가 있으신 분은 점원에게 알려주시기 바랍니다

食物アレルギーがある方はスタッフにお伝えください

## 프리미엄 코스

プレミアムコース

### 전체요리

前菜

#### 전식 (아래에서 하나 정해주세요)

副菜 (下記から一つお選びください)

- |                                       |                           |
|---------------------------------------|---------------------------|
| • 샐러드 (+0)<br>サラダ                     | • 푸아그라 (+2,200)<br>フォアグラ  |
| • 가리비 (+1,800)<br>帆立                  | • 에조 전복 (+1,800)<br>蝦夷アワビ |
| • 활바닷가재 1/2 (+2,900)<br>オマール海老 (1/2尾) |                           |

#### 스테이크 (아래에서 고기의 종류와 무게를 정해주세요)

ステーキ (下記より肉の種類とグラム数をお選び下さい)

### 야채구이

焼野菜

### 볶음밥

フライドライス

### 스페셜디저트

スペシャルデザート

### 커피

コーヒー

	(100g)	(150g)	(200g)
• 엄선 안심 厳選ヒレ	20,800엔	24,800엔	28,800엔
• 등심 ロース	11,800엔	13,800엔	15,800엔
• 살코기 赤身	9,800엔	11,300엔	12,800엔

알레르기가 있으신 분은 점원에게 알려주시기 바랍니다

食物アレルギーがある方はスタッフにお伝えください