

Pirka

TEPPANYAKI

クリスマス&ニューイヤーコース Christmas & New Year Course

「月 Tsuki」

19,000

ひとくちの喜び
Amuse Bouche

本日のお造り
Assorted Sashimi of the day

北海道産鮮魚と帆立貝のソテー
海香る白ワインソース
Sautéed Fresh Hokkaido Scallop and Fish
Seaweed flavor White Wine Sauce

彩野菜のカントリーサラダ
Niseko Seasonal Vegetable Salad Country Style

北海道特選黒毛和牛のステーキ
(サーロイン100g又はフィレ80g)
焼き野菜添え 3種の味わいで
Premium Hokkaido Wagyu Sirloin 100g or Fillet 80g
Grilled Vegetables

道産米又はガーリックライス、お椀、香の物
Steamed Hokkaido Rice or Garlic Fried Rice
Miso Soup and Japanese Pickles

デザート
Dessert

「花 Hana」

23,000

本鮪の炙り キャビア添え
Broiled Tuna with Caviar

フォアグラのソテー
Sautéed Foie Gras

カナダ産オマール海老と道産蝦夷鮑のステーキ
Canadian Lobster and Hokkaido Abalone Steak

彩野菜のカントリーサラダ
Niseko Seasonal Vegetable Salad Country Style

北海道特選黒毛和牛のステーキ
(サーロイン50gとフィレ50g)
3種の味わいで
Premium Hokkaido Wagyu Sirloin 50g and
Tenderloin 50g

道産米又はガーリックライス、お椀、香の物
Steamed Hokkaido Rice or Garlic Fried Rice
Miso Soup and Japanese Pickles

デザート
Dessert

料金には別途8%の税金と13%のサービス料が加算されます。
8% tax and 13% service charge will be added to the total amount.