

Pirka

TEPPANYAKI

「月 Tsuki」

17,000

「花 Hana」

21,000

小鉢
Amuse Bouche

小鉢
Amuse Bouche

本日のお造り
Assorted Sashimi Plate

フォアグラのソテー
Sautéed Foie Gras

北海道産鮮魚のソテー 森香るソースで
Sautéed Hokkaido Fish and Niseko Potato
Mushroom Sauce

カナダ産オマール海老と旬野菜のソテー
ニセコ味噌香るトマトラビゴットソースで
Sautéed Canadian Lobster and Seasonal Vegetable
Niseko Miso Tomato Sauce

季節野菜のサラダ
Seasonal Vegetable Salad

季節野菜のサラダ
Seasonal Vegetable Salad

特選黒毛和牛のステーキ
(サーロイン100g 又は ファイル80g)
焼野菜添え 3種のソースとお塩で
Premium Wagyu Steak
(Sirloin 100g or Fillet 80g)

北海道産特選黒毛和牛のステーキ
(サーロイン50gとファイル50g)
焼野菜添え 3種のソースとお塩で
Premium Hokkaido Wagyu Steak
(Sirloin 50g and Tenderloin 50g)

道産米又はガーリックライス
Steamed Hokkaido Rice or Garlic Fried Rice

道産米又はガーリックライス
Steamed Hokkaido Rice or Garlic Fried Rice

デザート
Dessert of the day

デザート
Dessert of the day

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.