

## TEPPANYAKI FESTIVE DINNER MENU

小鉢 CAmuse

本日のひとしな

Chef's Seasonal Special

前菜 CAppetizer

北海道産の帆立とドナルドサーモン Hokkaido Scallop and Donald Salmon

お魚料理と焼野菜 Seafood & Vegetables

活蝦夷鮑とタラバガニのソテー 雲丹とキャビアのアクセント

季節の野菜と北海道産の4種のお塩で

Grilled Hokkaido Abalone and King Crab topped with Sea Urchine and Caviar Seasonal Vegetables and 4 kinds of Flavored Salt Selection

李日の特選和牛 *Main* 

北海道A5和牛サーロインとフィレステーキ 3種のソース Hokkaido A5 Wagyu Sirloin and Tenderloin Steak, served with 3 kinds of Sauce

お食事 Rice Dish

ガーリックライス 又は 北海道米 お椀、香の物

Garlic Rice or Hokkaido Steamed Rice Miso Soup, Japanese Pickles

デザート Dessert

ペストリー特製デザート

Chef's Signature Dessert

¥ 22,636 (¥ 24,900)

Price within brackets is inclusive of Consumption Tax.
メニューに記載のある丸括弧内の料金は、消費税が含まれた金額になります

All produce is prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances. And special dietary requirements who may wish to know about the ingredients used. Please ask a member of the Management Team.

食品はすべて、アレルゲンが存在する場所で調理されています。 アレルギーや不耐性、特別な食事要件がある方々で、使用食材について知りたい方は、管理担当者に尋ねてください