¥18,700 (¥17,000)

◆両国橋 ~RYOUGOKUBASHI~

先付 / 本日のお造り / オマール海老と鮑の鉄板焼き / 焼き野菜 / 彩サラダ 黒毛和牛 (サーロイン 150g 又はフィレ 120g) ご飯 / 味噌汁 / 香の物 / デザート / コーヒー又は紅茶

Appetizer, Assorted Fresh Raw Fish, Sauteed Seafood, Sauteed Seasonal Vegetables Seasonal Salad, Japanese Beef (Sirloin steak150g or Fillet120g), Rice, Miso Soup Pickles, Dessert, Coffee or Tea

- ●お食事のご飯を「特製ガーリックライス」へのご変更をプラス 660 円で承ります。
- ●ステーキの増量を承ります。(黒毛和牛10g サーロイン¥770/フィレ¥990
- Grading up He Rice to Special Garlic Rice is available for + \$ \$660 additional charge.
- Increasing volume of steaks avaiable (Japanese beef 10g: Sirloin ¥770/ Fillet ¥990)

◆勝鬨橋 ~KACHIDOKIBASHI~(前々日迄のご予約にて承ります。) ¥26,400 (¥24,000)

先付 / 本日の造り / 国産活鮑 / 国産伊勢えび / 焼き野菜 / 彩サラダ 黒毛和牛 (サーロイン 150g 又はフィレ 120g) ガーリックライス / 味噌汁 / 香の物 / デザート / コーヒー又は紅茶

Appetizer, Assorted Fresh Raw Fish, Sauteed Fresh Abalone and Sauteed Fresh Lobster, Seasonal Sauted Vegetables, Fresh Seasonal Salad, Japanese Beef (Sirloin steak 150g or Fillet 120g) Garlic Rice, Miso Soup, Pickles, Dessert, Coffee or Tea

*Please make a reservation tow days prior to your arrival

Information 上記のメニュー内容は、仕入れ状況により変わる場合もございます。 The course contents may change.

