

大手門
(季節のコース)

OHTEMON (SEASONAL COURSE)

¥34,000

海鮮マリネ
Marinated Seafood

フォアグラソテー リンゴのコンポート カルバドスソース
Sautéed Foie Gras with Apple Compote and Calvados Sauce

国産活伊勢海老の蒸し焼き 香味旨辛ソース
Steamed Fresh Japanese Lobster with Savory Spicy Sauce

コンビネーションサラダ
Combination Salad

特撰黒毛牛フィレ (80g) またはサーロイン (100g)
Selected Japanese Beef Fillet(80g) or Sirloin(100g)

焼き野菜
Sautéed Seasonal Vegetables

ご飯 味噌椀 香の物
Rice, Miso soup, Japanese Pickles

ラムレーズンのアイス
Rum Raisin Ice Cream

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

各コース共にお肉の増量は可能です。コースご注文の場合はガーリックライスを¥1,700増でご用意致します。
又、季節の釜飯は¥2,500増でご用意致します。炊き上がりまでにお時間が必要ですので最初にご注文下さい。
Increase of meat is possible for each course. When ordering a course we will prepare garlic rice for additional charge 1,700yen
And seasonal Kamameshi is available at an additional 2,500yen. Please order first as it takes time to cook.

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.
※料金にはサービス料 (15%) ・消費税が含まれております。
Prices include 15% service charge consumption tax.