

大手門
(季節のコース)

OHTEMON (SEASONAL COURSE)

¥34,000

前菜
Appetizer

鱈のムニエル トリュフ添え フォンドヴォーソースで
Cod meunière with truffles accompanied by fondue sauce

国産活鮑の蒸し焼き 磯海苔と雲丹のクリームソース
Steam-cooked Japanese abalone with creamy dried laver and sea urchin sauce

コンビネーションサラダ
Combination Salad

特撰黒毛和牛
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
Sauteed Seasonal Vegetables

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

苺のシャーベット
Strawberry sherbet

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

ガーリックライスまたはカレーライスを¥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。
We will prepare garlic rice or curry 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.