



ステーキディナーコース

Steak dinner course

アミューズ
Amuse bouche

本日のおすすめオードブル
Today's assorted appetizers

大地香るゴボウのスープ
Berdock soup

旬の焼き野菜
Fried seasonal vegetables

国産黒毛和牛2種ステーキ[ランプ・サーロイン]
2 kinds of Japanese black beef steaks

ガーリックライス
Garlic rice

デザート / コーヒー
Dessert / Coffee

14,000

秋の味覚と黒毛和牛コース

Fall dishes and Japanese black beef course

アミューズ
Amuse bouche

セレクトオードブル[北寄貝or紅葉鯛]
Selected appetizers[Surf clam/Autumn Sea Bream]

軽やかな秋栗のスープ
Chestnut soup

活カナダ産オマールの香草蒸し
Canadian fresh Lobster steamed with herbs

国産黒毛和牛サーロインステーキ
Japanese black beef Sirloin steaks

お食事[ガーリックライスorリゾット]
Rice[Garlic rice or Risotto]

デザート / コーヒー
Dessert / Coffee

16,200

メインディッシュは別途料金でヒレ(+3,500円)へ変更いただけます。

Main dish can be changed with extra charge / Fillet+¥3,500

※仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。 ※サーロインの一部にリブローズも含む場合がございます。
※食材にアレルギーのあるお客様はご注文の際にお申し付けください。 ※上記価格は税込価格です。誠に勝手ながら別途サービス料として10%を加算させていただきます。


Asagi
Teppanyaki

鮑と黒毛和牛サーロインステーキコース

Abalone and Japanese black beef sirloin course

アミューズ
Amuse bouche

セレクトオードブル[自家製サーモンor才巻海老]
Selected appetizers [Homemade salmon/Saimaki shrimp]

軽やかな秋栗のスープ
Chestnut Soup

九州産鮑 本日のスタイルで
Today,s Kyushu Abalone dish

国産黒毛和牛サーロインステーキ
Japanese black beef Sirloin steaks

お食事[ガーリックライスorリゾット]
Rice [Garlic rice or Risotto]

デザート / コーヒー
Dessert / Coffee

19,440

スペシャルディナーコース / 2日前迄の要予約

Special dinner course / 2days ahead reservations required

活伊勢海老とキャビアのアンサンブル
Japanese SpinyLobster with Caviar

フランス産フォアグラのソテー
French Foie gras saute

カナダ産松茸のパイ包み焼きスープ
Canadian Matsutake soup wrapped in pie pastry

九州産鮑 本日のスタイルで
Today,s Kyushu Abalone dish

国産黒毛和牛サーロインステーキ
Japanese black beef Sirloin steaks

鯛茶漬
Sea bream Ochazuke

デザート / コーヒー
Dessert / Coffee

25,000

メインディッシュは別途料金でヒレ(+3,500円)へ変更いただけます。
Main dish can be changed with extra charge / Fillet+¥3,500

※仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。 ※サーロインの一部にリブローズも含む場合がございます。
※食材にアレルギーのあるお客様はご注文の際にお申し付けください。 ※上記価格は税込価格です。誠に勝手ながら別途サービス料として10%を加算させていただきます。