

大谷山荘 鉄板焼 燦(きらめき)コース

お品書

冷前菜、長門産とらふぐと

地元鮮魚のサラダ仕立
自家製和風おろしドレッシング

温前菜、とらふぐ白子のムニエル

二種のソースで

スープ、季節のスープ

海鮮、伊勢海老のグリル

アメリカケーンヌソース

※仕入状況によりロブスター

天然鮑のステーキ 約100g
青さ海苔のソース

お口直し、季節のグラニテ

肉料理、黒毛和牛

サーロイン 100g 又は ファイレ 100g

ガーリックチップ

食事、北浦サザエの磯香る

ガーリックライス

デザート、季節のフルーツと

デザート

飲み物、コーヒー又は紅茶

鉄板焼 長州 料理長



※仕入状況により、食材が変更となる
場合もございます

※画像・画像の器はイメージです