

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・野菜

伊勢海老のグリル
アメリカヌソース
※仕入状況によりロブスター

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
ガリックチップ

食事

北浦サザエの磯香る
ガリックライス

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

