

大谷山莊 鉄板焼 燥(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
アメリカーヌソース

※仕入状況によりロブスター

天然鮑のステーキ 約
100g
青き海苔のソース

季節の焼野菜

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 フィレ
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