

大谷山荘 鉄板焼 燦(きらめき)コース

お品書

冷前菜

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

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

