

各レストラン松茸で一足早い秋の味覚をお楽しみ下さい 各¥10,000



コンチネンタルダイニング
和食材と松茸ディナー

アミューズ

縞鯨と松茸の炙り焼き 青柚子風味
水菜と茗荷のサラダ添え

とうもろこしの和の冷製スープ
焼とうもろこし添え

天然スズキの塩焼き 海香る白ワインソース
夏野菜のフリットと共に (写真)

国産牛サーロインのグリル 黒ゴマソース
南瓜のグラタンと松茸の網焼き添え

本日のデザート

コーヒー 又は 紅茶とプティフル

鉄板焼きカウンター

松茸、蝦夷鮑&ステーキコース

季節の小さな前菜

彩り沖縄シリシリ野菜サラダ 塩麹ドレッシング

松茸のソテー すだち添え

蝦夷鮑のソテー100g 肝バターソース

お口休めのグラパラリーフ

国産牛 サーロイン100g 又は ファイル100g

季節野菜のソテー 大長茄子、空芯菜 など

白御飯 又は ガーリックライス
又は 松茸炒飯 (+¥500) 味噌椀 香の物

デザート コーヒー 又は 紅茶

日本料理ダイニング
松茸と秋の味覚先取り懐石

前 菜 : 松茸焼浸し
茄子肉味噌焼 マスカット白和え
炙り鮎うるか かすてら玉子
ずんだ豆腐 笹小鯛芋寿し

お 椀 : 松茸土瓶蒸し 松茸、鯛、鶏ささみ(写真)

造 り : 鮪、鱸、白海松貝 妻一式

焼 物 : 焼松茸と縞鯨塩焼
谷中生姜、かぼす、ぽん酢卸し

酢の物 : 太刀魚一塩蒸し
蛇腹胡瓜、若布、切干大根

食 事 : 松茸釜炊き御飯 (+¥1000 鰻井)

水 物 : 梨、葡萄

寿司カウンター
松茸三昧

先 付 : 松茸と法蓮草のお浸し

小 鉢 : 松茸とあいなめの贅沢椀 (写真)

造り替り: 縞鯨のたたき おろしぼん酢

焼 物 : 焼き松茸

寿司十貫: 中トロ、赤身、真子蝶、鯛、新子、
青利烏賊、つぶ貝、車海老、うに
いくら

留 椀 : 生海苔の味噌汁 など

水菓子 : とうもろこしのアイスクリーム

税・サ別、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

<http://www.arkhillsclub.com/>