

牛清正

取り分け不要の 肉懐石コース

(夏)

※二名様より四名様まで
※同一コースでお願い致します
※すべて横込価格です

松

コース 七,000.-

- 季節野菜の前菜 三種
- 和牛の冷製ユッケ
- 本日のおすすめ部位の肉寿司
- グリーンサラダ
- 特撰部位かたまり焼 二種
- 自家製牛つくね汁
- お肉の飛龍頭
- フランク山芋と牛カツ 抹茶塩で
- 牛しゃぶの冷製茶漬け
- or 石焼つくね飯
- えらべるデザート

計 十品

竹

コース 五,000.-

- 前菜 三種
- 本日のおすすめ部位の肉寿司
- グリーンサラダ
- かたまり焼 二種
- 季節の野菜の腕物
- お肉の飛龍頭
- フランク山芋と牛カツ 抹茶塩で
- 牛しゃぶの冷製茶漬け
- or 石焼つくね飯
- えらべるデザート

計 九品

梅

コース 三,000.-

- 前菜 三種
- 本日のおすすめ部位の肉寿司
- グリーンサラダ
- かたまり焼 二種
- 季節の野菜の腕物
- ベーコンチーズ香巻とフランク山芋
- 抹茶塩で
- 牛すしを煮込んだカレー
- えらべるデザート

計 八品

デザートはこちらから
お選びください

- バナナアイス
- 季節のアイス
- 杏仁豆腐