

大切な時を、もっと美味しく

ディナーメニュー

完全
予約制

春の米沢牛会席コース | お一人様 16,500円(税込)



料理長
おすすめ

●先付

・米沢の郷土料理 冷汁

●前菜

・米沢牛と春野菜の生春巻き
・米沢牛と雲丹のユッケ 最中仕立て
・米沢牛トモ三角低温焼き

●吸物

・牛骨スープ 山菜の沢煮碗仕立て

●向付

・米沢牛 薄造り

●進肴

・米沢牛肩ロースすみれ漬け
・山菜酢味噌

●温物

・米沢牛道明寺蒸し

鍋物

・米沢牛すき焼き 又は しゃぶしゃぶ
野菜 タレー式

●台の物

・米沢牛ステーキ

※メインは上記、
すき焼き、しゃぶしゃぶ、ステーキから
お選びください。

プラス2,500円でメインのお肉を
最高ランクに変更出来ます。

●食事

・山形県産プレミアムつや姫ご飯
※プラス1,000円で米沢牛入り
ガーリックライスへ変更出来ます。
味噌汁 お新香

●甘味

・あんみつ

*生肉のメニューが入っていますので、
妊婦様、ご高齢、お子様、
体調のすぐれない方はご注意ください。

アレルギー物質：

小麦・大豆・乳・オレンジ・りんご

Premium

米沢牛“極”会席コース | お一人様 23,000円(税込)

春の米沢牛会席の進肴・温物/台の物・食事を
グレードアップした、特別仕様の内容でございます。

●進肴 …… 米沢牛肩ロースすみれ漬けが 米沢牛シャトーブリアンにランクアップ

●温物/台の物 米沢牛が 米沢牛黄木最高ランクにランクアップ
※すき焼き、しゃぶしゃぶ、ステーキからお選びください。

●食事 …… 料理長特製季節の土鍋ご飯にランクアップ



写真はイメージです

ご飯は全て山形県産 プレミアムつや姫 を使用しております。ディナータイムはサービス料別途10%頂戴いたします。
付合せの野菜などは季節により異なる場合がございます。 *特定原材料アレルギー表示義務(7品目)のみ表示。詳しくはスタッフへお問い合わせください。