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

秋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
・秋茄子の挟み揚げ
・八幡巻き
・生ハムシャインマスカットの白醤油ジュレ
・カイノミ昆布〆山形だし添え
・紅花の牛ちらし

●吸物
・米沢牛　土瓶蒸し

●向付
・米沢牛のお造り

●進肴
・米沢牛トモ三角すみれ漬
・米沢牛蓑揚げ

●鍋物 又は 台の物
・米沢牛すき焼き、しゃぶしゃぶ、又は ステーキからお選び頂けます。

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
・松茸ご飯　芋煮　お新香

●甘味
・スイートポテト
・ほうじ茶アイス

●珈琲
（紅茶、カモミールティーに変更できます）

アレルギー物質：
小麦、卵、いくら、オレンジ、牛肉、ごま、大豆、豚肉

＊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。

Premium

米沢牛“極”会席コース | お一人様23,000円(税込)

秋の米沢牛会席の進肴・鍋物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 …… 米沢牛トモ三角すみれ漬・米沢牛蓑揚げ
米沢牛シャトーブリアンステーキにランクアップ

●鍋物 …… 米沢牛を 米沢牛黄木最高ランクにランクアップ
※すき焼き、しゃぶしゃぶからお選びください。



写真はイメージです

ご飯は全て山形県産米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せください。