

【期間限定】

鳥取和牛食べ比べディナー

Tottori Wagyu Course

一口のお愉しみ

Amuse-bouche

鳥取名産 美食のデリス

~Gastronomy Delice~ Assorted Appetizers

ビッシー風冷製クリームスープ

鳥取県若桜 えごま油の雫

Cold Cream Soup Vichy Style Flavored with Perilla Oil

一品お選びください Choose one from below

活鮑/活伊勢海老

Fresh Abalone/Fresh Spiny Lobster

本日の厳選お野菜

Selected Vegetables

鳥取和牛

フィレ 50g とサーロイン 80g

Tottori Wagyu Filet 50g & Sirloin 80g

一品お選びください Choose one from below

ガーリックライス・香の物・味噌椀

Garlic Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup

牛すじ入りモダン焼き 石心亭風

“Modanyaki” Okonomiyaki including Noodles & Beef tendon,
SEKISHINTEI Style

鯛茶漬け・香の物 (+¥1,100)

Boiled Rice with Japanese broth & Sea bream (+ ¥1,100)

鳥取和牛入りカレー サフラン香るガーリックライス (+¥1,650)

Specially made Tottori Wagyu Curry with Garlic Rice Flavored with Saffron (+ ¥1,650)

フルーツと八丈島ジャージーミルクジェラートのクーブ仕立て
季節のフルーツの吉野葛掛け または 柑橘フルーツとフルーツソース

“Coupe” Fruits & Milk Gelato

Seasonal Fruits with Kuzu Sauce or Citrus Fruits with Fruits Sauce

¥35,000

料金をサービス料を別途加算させていただきます。
食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge will be added to your bill.
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
The above menu is subject to change without prior notice.