

# 【期間限定】

## 鳥取和牛食べ比べランチ

Tottori Wagyu Course

鳥取和牛の炙り焼き  
鳥取県産地直送水耕栽培ほうれん草と共に  
Seared Tottori Wagyu with Spinach made in Tottori

有頭海老と帆立貝  
Prawn & Scallop

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

※追加料金にてグラムアップ承ります

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)

“SATSUKI”デザートプレートと旬のフルーツ  
“SATSUKI” Dessert Plate with Fruit of Season

¥25,000

料金に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.