

【期間限定】

鹿児島黒牛食べ比べディナー

KAGOSHIMA Wagyu Dinner Course

アミューズ

Amuse-bouche

垣根を超えた美食デリス 前菜盛り合わせ

~Gastronomy Delice~ Assorted Appetizers

一品お選びください Choose one from below

活鮑 / 活伊勢海老 / 季節の魚

Fresh Abalone / Fresh Spiny Lobster / Fish of the Season

本日の厳選お野菜

Selected Vegetables

鹿児島黒牛

フィレ 60g とサーロイン 80g

KAGOSHIMA Wagyu

Filet 60g & 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

和牛入りモダン焼き 石心亭風

“Modanyaki” Okonomiyaki including Noodles & Wagyu,

SEKISHINTEI Style

鯛茶漬け・香の物 (+¥1,100)

Boiled Rice with Japanese broth & Sea bream (+ ¥1.100)

特製和牛カレー サフラン香るガーリックライス (+¥1,650)

Specially made Wagyu Curry with Garlic Rice Flavored with Saffron (+ ¥1.650)

一品お選びください Choose one from below

季節のフルーツと八丈島ジャージーミルクジェラートの

クープ仕立て 吉野葛掛け

“Coupe” Seasonal Fruit & Milk Gelato with Kudzu Sauce

または

OR

アイスモンブラン

Iced Mont-Blanc

¥34,000

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.