

# 紀尾井

KIOI

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

本鮪のペッパーステーキ 焦がしバター醤油風味

Peppered Seared Bluefin Tuna Steak with Burned Butter & Soy Sauce Flavor

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

一品お選びください Choose one from below

黒毛和牛フィレ 130g/黒毛和牛サーロイン 180g

Filet of Wagyu 130g/ Sirloin of Wagyu 180g

川岸牧場神戸ビーフローズ 150g (+¥26,000)

Kobe Beef Loin 150g (+ ¥26,000)

※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

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)

八丈島ジャージーミルクジェラートのクーブ仕立て

季節のフルーツと吉野葛掛け

“Coupe” Fruits & Milk Gelato Seasonal Fruits with Kuzu 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.