

鉄板焼「山彦」 クリスマスディナーコース

・煌 -きらめき- ¥21,000

肉厚な帆立貝に軽く炙った雲丹を添えた前菜、甘酸っぱいフランボワーズソースを合わせたフォワグラのソテ、ヴァンブランソースで味わう伊勢海老、メインのステーキには黒毛和牛サーロインまたはシャトーブリアンをお選びいただける、贅を極めた全7品のコースです。



[メニュー内容]

帆立貝と炙り雲丹／フォワグラのソテ フランボワーズソース／伊勢海老の鉄板焼 ヴァンブランソース／焼野菜／黒毛和牛サーロイン 100g または シャトーブリアン 100g／ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物／ガトーショコラ ピスタチオアイスクリーム添え／コーヒー または 紅茶

・耀 -かがやき- ¥18,000

華やかなオードブルに、新鮮な活鮑の鉄板焼、黒毛和牛ステーキが味わえる充実のコースです。

[メニュー内容]

サーモンの漬け炙り
鮑の鉄板焼 蕪のスープ仕立て
焼野菜
黒毛和牛サーロイン 100g または ファイル 100g
(プラス¥1,500でシャトーブリアンに変更可)
ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物
紅茶のクリームシブスト ヨーグルトアイスクリーム添え
コーヒー または 紅茶



※記載の金額はサービス料および消費税を含めた総額表示です。※メニュー内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。

◎ご予約・お問合せ（読者）：鉄板焼「山彦」 Tel. 03-3237-1162（直通）まで