



## ◇鉄板焼「山彦」 クリスマスディナーコース 2019

### ●煌～KIRAMEKI～ ￥17,000

フォワグラ、オマール海老、黒毛和牛の鉄板焼をご堪能いただける贅沢なコースです。

#### [メニュー内容]

- ・焼帆立貝といくら 磯辺焼風
- ・フォワグラのソテ マデラソース
- ・オマール海老の鉄板焼 白ワインのクリームソース
- ・焼野菜
- ・黒毛和牛サーロイン 100g または ファイル 100g
- ・ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物
- ・チョコレートムースのミルフィーユ仕立て キャラメルアイス添え
- ・コーヒー または 紅茶



### ●耀～KAGAYAKI～ ￥15,000

鮑の鉄板焼と黒毛和牛のステーキが味わえる全7品の充実のコースです。

#### [メニュー内容]

- ・鯛と甘海老のマリネ マイクロリーフの花の香り
- ・鮑の鉄板焼 とろろ昆布の和風ソース
- ・焼野菜
- ・黒毛和牛サーロイン 100g または ファイル 80g
- ・ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物
- ・ミックスベリーのパルフェグラス
- ・コーヒー または 紅茶



### ●灯～AKARI～ ￥13,000

黒毛和牛の希少部位カイノミを使ったサラダやあんこうのソテをお楽しみいただけるコースです。

#### [メニュー内容]

- ・黒毛和牛カイノミのシーザーサラダ仕立て
- ・あんこうのソテ フレッシュトマトのソース
- ・焼野菜
- ・黒毛和牛サーロイン 100g または ファイル 80g
- ・ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物
- ・りんごのパイ ミルクとフランボワーズのアイス
- ・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。

◎ご予約・お問合せ（読者）： Tel. 03-3237-1111（代表） 鉄板焼「山彦」まで