

鉄板焼「山彦」 クリスマスディナーコース

・煌 -きらめき- ¥20,000

新鮮な切り身を鉄板でさっと焼き上げた焼きふぐや、アメリカヌソースとヴァンプソースの 2 種の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]

焼きふぐのすだち添え／フォワグラのソテ バルサミコソース／伊勢海老の鉄板焼 2 種のソース／焼野菜／黒毛和牛サーロイン 100 g または シャトーブリアン 100 g／ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物／バニラムースと 3 種のベリー マカロン仕立て／コーヒー または 紅茶

・耀 -かがやき- ¥17,000

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]

帆立貝とまぐろのタルタル仕立て
鮑の鉄板焼 雪山仕立て
焼野菜
黒毛和牛サーロイン 100 g
または シャトーブリアン 100 g
ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物
バニラとショコラのムース ジャージー牛乳アイス添え
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