



素食套餐
亦可選

Chef Course

風

每位客人價格

1,000元

炙燒醬漬鮪魚・魚子醬・夏日蔬泥
炙りマグロと夏野菜

本日推薦湯品
本日のおすすめスープ

旬鮮魚 | 黑橄欖塔納德・香酥玉米
鮮魚のペニエ オリーブソース

大阪焼
お好み焼

主廚推薦甜點
おすすめデザート

花草茶
ハーブティー

Signature Course

雅

每位客人價格

1,500元

炙燒醬漬鮪魚・魚子醬・夏日蔬泥
炙りマグロと夏野菜

本日推薦湯品
本日のおすすめスープ

香酥鮮蝦慕斯多士
海老パン

旬鮮魚 | 黑橄欖塔納德・香酥玉米
鮮魚のペニエ オリーブソース

時令水果
旬のフルーツ

——— 自選鐵板燒 ———

01: 熟成菲力
熟成ステーキ

+300升級 A5黑毛和牛沙朗 / +400升級 A5黑毛和牛菲力

02: 火焰鮑魚佐義式番茄橄欖醬
炎に包まれた鮑鉄板焼 アクアパッツァソース

大阪焼
お好み焼

主廚推薦甜點
おすすめデザート

花草茶
ハーブティー

Premium Course

極

每位客人價格

2,000元

炙燒醬漬鮪魚・魚子醬・夏日蔬泥
炙りマグロと夏野菜

本日推薦湯品
本日のおすすめスープ

香酥鮮蝦慕斯多士
海老パン

旬鮮魚 | 黑橄欖塔納德・香酥玉米
鮮魚のペニエ オリーブソース

火焰鮑魚佐義式番茄橄欖醬
炎に包まれた鮑鉄板焼 アクアパッツァソース

時令水果
旬のフルーツ

熟成菲力
熟成ステーキ

+300升級 A5黑毛和牛沙朗 / +400升級 A5黑毛和牛菲力

大阪焼
お好み焼

主廚推薦甜點
おすすめデザート

花草茶
ハーブティー