

半世紀以上にわたり

最高級の和牛を選び抜いてきた

老舗肉問屋の慧眼と

グランメゾン出身のシェフたちによる

石窯を使った究極の火入れ

一流の食材から創り出される

匠達の技を御楽しみください



短角和種 秋田県産 かつの牛  
キャビア シーアスパラ

黒毛種 山形県産 山形牛  
黄金コンソメジュレ 雲丹 昆布

褐色種 高知県産 土佐あか牛  
本山葵 ホワイトアスパラガス からすみ

ラトリエ・デュ・パンの焼きたてパン  
加水率105%

ポタージュ  
帆立貝 根セロリ

黒毛種 宮崎県産 有田牛  
黒トリュフ フォアグラ

黒毛種 山形県産 尾花沢産 雪降り和牛  
花山椒 蓮根

お口直し

本日の極み和牛石窯焼き

本日のメ

デザート

六  
花  
「  
晩  
春  
」

※表示価格は税、サービス料10%込みです。  
※お選びいただいたお肉によってコース料金変動いたします。

14,520~