

【陽光】 youkou
鉄板焼 匠 クリスマスランチメニュー

【おもてなしの一品】

フルーツマトのフランベ
イベリコ・ベジータの生ハムとモッツアレラチーズ
茗荷のラビゴットソース

【魚料理】

寒平目のグリルと縮みほうれん草のソテー
シャンパンソース トリュフ風味

【肉料理】

国産牛フィレとロースの食べ比べ
フィレ 50g / ロース 50g
旬の焼野菜 五種の味覚で

【御飯】

ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス
又は
しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント
又は
ずわい蟹と鮭の炒めご飯 イクラをのせて +¥1,000

【デザート】

ピスタチオと赤い果実のアンサンブル

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

【光輝】kouki

鉄板焼 匠 クリスマスランチメニュー

【おもてなしの一品】

フルーツマトのフランベ

イベリコ・ベジュータの生ハムとモッツアレラチーズ

茗荷のラビゴットソース

【冷前菜】

寒ブリと蝦夷鮑の柔らか煮 オシエトラキヤビアを添えて

愛知白菜の煮浸しと土佐酢のジュレ

【魚料理】

寒平目と天使海老のグリル 縮みほうれん草のソテー

シャンパンソース トリュフ風味

【肉料理】

国産牛フィレとロースの食べ比べ

フィレ 50g / ロース 50g

旬の焼野菜 五種の味覚で

【御飯】

ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス

又は

しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント

又は

ずわい蟹と鮭の炒めご飯 イクラをのせて +¥1,000

【デザート】

ピスタチオと赤い果実のアンサンブル

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

【光彩】 kousai

鉄板焼 匠 クリスマスランチメニュー

【おもてなしの一品】

フルーツマトのフランベ

イベリコ・ベジョータの生ハムとモッツアレラチーズ

茗荷のラビゴットソース

【冷前菜】

寒ブリとの蝦夷鮑の柔らか煮 オシエトラキヤビアを添えて

愛知白菜の煮浸しと土佐酢のジュレ

【魚料理】

寒平目とオマール海老のグリル 縮みほうれん草のソテー

シャンパンソース トリュフ風味

【肉料理】

黒毛和牛のフィレとサーロイン食べ比べ

フィレ 50g / サーロイン 50g

旬の焼野菜 五種の味覚で

【御飯】

ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス

又は

しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント

又は

ずわい蟹と鮭の炒めご飯 イクラをのせて +¥1,000

【デザート】

ピスタチオと赤い果実のアンサンブル

【ひととき】

珈琲 / 紅茶