

シェフズディナー “珊瑚抄”

Chef's Dinner LAGUNA*

-\$75.00-

コンポジション

近海産マグロ、北海道産帆立貝、ノルウェー産サーモン

海藻、小さな野菜

コチュージャン&レモン醤油

COMPOSITION

Local Tuna*, HOKKAIDO Scallop*, Norwegian Salmon*

Seaweed, Vegetables

Gochujang & Lemon Soy Sauce

ロブスターの天麩羅にフレッシュサラダをそえて

辛味噌マヨネーズ、オリジナルスパイス、レモン

TASI

Lobster TEMPURA with Salad

Spicy Mayonnaise Sauce, Original Mixed Spice, Lemon

シェフ特選 WAGYU (交雑牛) サーロインステーキと温野菜

ポン酢、海の塩

Grilled Chef Selected WAGYU Sirloin Steak* with Vegetables

Apple & Ginger Sauce, PONZU, Sea Salt

北海道旭川産黒米饅頭 または 焼き鮭いくら丼

*丼には味噌汁と香の物が付きます。

Cold Noodle Black Rice -UDON

or IKURA(Salmon Roe)with Salmon Rice*

* Rice with MISO Soup, Pickles

デザートとコーヒー

Dessert & Coffee

※入荷の事情によりメニュー内容の一部を変更する場合がございます。

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness. 生や加熱が不十分な肉、鶏肉、魚介類、甲殻類、卵は、食中毒を引き起こす危険があります。