

本日の極みコースお品書き（税込み 10,000 円）

- ◎ 前菜盛り合わせ

（キムチ・サラダ・御浸し・冷静肉（ハツ・ハチノス・タン・上ミノ））

- ◎ 鹿児島牛肩ロースの握り 生胡椒

※ 胡椒を先に噛んで風味を感じてから握りをお召し上がり下さい。

～焼き物～

- ◎ 特上 タン元芯 紀州南高梅とご一緒に

- ◎ 和牛ハラミ イタリア産白トリュフの香り漬けした塩をつけて...

- ◎ 鹿児島牛 ヒレ盛り合わせ

ヒレミニョン・シャトーブリアン・テート・ヒミミ

- ◎ 焼き野菜 2種

赤茄子 ：ナスの美味しい時期！熊本と言えばやっぱり赤茄子。。

獅子唐 ：大分産、旬の獅子唐辛子です。

- ◎ 尾崎牛赤身盛り

シキンボウ（外もも）・小もも（内もも）

なかにく（外もも）・まるかわ（シンタマ）

- ◎ にくたらしの一枚焼き

（部位：尾崎牛ウチモモ モモの大きな塊肉。噛みしめると旨味がジュワッ！ときます）

～ご飯物～

イクラと尾崎牛の炙り丼

尾崎牛と鰹出汁のお吸い物

～甘味～

ふわふわかき氷

本日は以上20品、お楽しみ下さいませ。
お苦手な食材やアレルギー等御座いましたら
なんなりとお申し付け下さい。