

《 幸福传播的绝妙时刻 》

选择活鲍鱼或奥马尔虾

【 闪光 课程 】

10,500日元 (不含税)

11,550日元 (税)

※ 由于牛肉价格飙升, 菲力肉将增加1100日元

今天的开胃小菜

厨师推荐的时令汤

铁板烧龙虾或活鲍鱼铁板烧

融化的大理石花纹日本黑牛沙朗牛排或

最好的大理石黑毛和牛菲力牛排

烤蔬菜

蔬菜沙拉

铁板烧抓饭·泡菜·味噌汤

甜点拼盘

咖啡或茶

※ 如果您想要沙朗牛排, 我们将接受2人。

如果您由一个人点菜, 那将是最好的大理石花纹日本黑毛和牛菲力牛排。

请选择天草直接活鲍鱼或龙虾
与最好的大理石黑毛和牛完美和谐

【 浪漫 课程 】

12,000日元 (不含税)

13,200日元 (税)

※由于牛肉价格飙升，菲力肉将增加1100日元

餐前小点……第一道菜

厨师推荐的时令汤

活鲍鱼铁板烧 或 龙虾铁板烧 (一半)

※ 鲍鱼配香浓的紫苏黄油酱

炒鹅肝、香醋酱

※ 它是世界三大美食之一

融化的大理石花纹日本黑牛沙朗牛排 或

最好的大理石黑毛和牛菲力牛排

烤蔬菜

蔬菜沙拉

铁板烧抓饭·泡菜·味噌汤

甜点拼盘

咖啡或茶

※ 重视精心挑选的日本牛肉的“肉的原汁原味”

《原汁原味的牛排酱》和《岩盐》

我们吃过饭

今晚在佳紋… 对于我们尊贵的客户

两种真正“融化”的日本黑毛和牛
配上酱汁和岩盐，充分利用肉的味道
融化的最好的大理石黑毛和牛配上鱼片和牛腩。

【 大濑主厨 课程 】

15,000日元 (不含税)

16,500日元 (税)

餐前小点……第一道菜

大濑厨师时令汤

龙虾 (半) 铁板烧 或 活鲍鱼牛排 (铁板烧)

※ 天草直活鲍鱼

铁板烧配香浓的紫苏黄油酱

你可以吃得比生的软

炒鹅肝、香醋酱

※ 它是世界三大美食之一

请享用融化的大理石日本黑牛沙朗牛排 和

最好的大理石日本黑毛和牛菲力牛排

各种烤蔬菜

蔬菜沙拉

铁板烧抓饭·泡菜·味噌汤

甜点拼盘

咖啡或茶

掌握 《 豪华 》