

Pirka

TEPPANYAKI

Festive Dinner Course

AMUSE

アミューズ

Potato pancakes with caviar and sour cream
ポテトパンケーキのキャビアサワークリーム乗せ

Caprese salad
トマトカプレーゼ

HORS D'OEUVRE

オードブル

Ezo Abalone and Sea Urchin Gratin
蝦夷アワビと雲丹のグラチネ

FISH

魚料理

Sea Bream and King Crab in a Saffron-Infused Broth
鯛とタラバガニのサフランスープナーージュ仕立て
Topped with Wild Garlic Mousse
行者ニンニクのムース乗せ

MAIN

メイン

Hokkaido Black Wagyu Sirloin and Filet
北海道黒毛和牛サーロインとフィレ
Vegetables Topped with Raclette Cheese
野菜のラクレットチーズ掛け

MEAL

食事

Club Garlic Rice, Mini Seafood Bowl, or Mini Eel Bowl
クラブガーリックライス又はミニ海鮮丼又はミニうな丼
Pickles, Miso Soup
漬物、みそ汁

DESSERT

デザート

Kiwi and Banana Tart with Ice Cream
キウイとバナナのタルト アイスcream添え

JPY 37,500

Price is inclusive of tax and service charge. 表示料金には税金とサービス料が含まれています。