

2020.10.1 (木)~2020.10.31 (土)

5:30pm~9:30pm

## Japanese wagyu beef dinner course 黒毛和牛ディナーコース

### ¥10,000

This is a course menu where you can eat foie gras Teppanyaki style and compare Japanese wagyu beef tenderloin and loin.

※フォアグラと秋茄子の鉄板焼と黒毛和牛フィレとロースを食べ比べしていただけるコースメニューです。

3 types appetizers chestnut tofu, low temperature cooked duck, marinated herb of Alaskan pink shrimp  
季節の味わい3種 栗豆腐、低温調理した鴨のソテー フランボワーズのヴィネグレットソース  
香住産甘海老の香草マリネ

\*\*\*\*\*

Foie gras and autumn eggplant on grilled cheese Teppanyaki

フォアグラと秋茄子の炙りチーズ焼き

\*\*\*\*\*

Steamed seasonal vegetable with kelp and "shio koji" butter flavor

季節野菜の昆布蒸し 塩麹バター風味

\*\*\*\*\*

Beetroot and radish salad "Kitano" original "Awaji" onion dressing  
ビーツと大根のサラダ 北野オリジナル淡路オニオンのドレッシング

\*\*\*\*\*

Japanese wagyu beef tenderloin steak 40g and Japanese wagyu beef loin steak 50g  
黒毛和牛フィレスステーキ 40g とロースステーキ 50g の食べ比べ

#### Upgrade options

For an additional ¥1,000, you can change 50g of Japanese wagyu beef loin to 50g of "Omi beef" loin.

プラス¥1,000 で黒毛和牛ロース 50g を「近江牛」ロース 50g に変更出来ます

"Aomori" garlic, 2 types salt, grated horseradish

青森県産ニンニク 2種類のお塩 ホースラディッシュ

\*\*\*\*\*

"Hyogo Sanda Koshihikari" steamed rice, red miso soup, seasonal Japanese pickles

兵庫県 三田産コシヒカリ 赤だし 季節の香の物

fried garlic rice instead of plain rice. additional 900 yen

※プラス¥900 でガーリックライスに変更できます。

Roasted golden threadfin bream and mushroom Kettle rice instead of plain rice. additional 1,400 yen

※プラス¥1,400 でイトヨリ鯛とキノコの釜めしに変更できます。

\*\*\*\*\*

La france and caramel eclairs with seasonal fruits, hazelnut ice cream  
洋梨とキャラメルのエクレアと季節のフルーツ、ヘーゼルナッツのアイスと共に

\*\*\*\*\*

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.

\* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2020.10.1 (木)~2020.10.31 (土)

5:30pm~9:30pm

## Steak dinner course

### ステーキディナーコース

¥15,000

You can enjoy 160g of Japanese wagyu beef loin steak. This is a course menu where you can fully enjoy meat.

※旬のイトヨリ鯛、黒毛和牛ロースステーキを160gお召し上がりいただけます。お肉を十分にご堪能いただけるコースメニューです。

3 types appetizers chestnut tofu, low temperature cooked duck, marinated herb of Alaskan pink shrimp  
季節の味わい3種 栗豆腐、低温調理した鴨のソテー フランボワーズのヴィネグレットソース  
香住産甘海老の香草マリネ

\*\*\*\*\*

Poired golden threadfin bream vermouth-flavored mushroom sauce  
イトヨリ鯛のポワレ ヴェルモット風味のキノコソース

\*\*\*\*\*

Steamed Seasonal vegetable with kelp and "shio koji" butter flavor  
季節野菜の昆布蒸し 塩麹バター風味

\*\*\*\*\*

Beetroot and radish salad "Kitano" original "Awaji" onion dressing  
ビーツと大根のサラダ 北野オリジナル淡路オニオンのドレッシング

\*\*\*\*\*

Japanese wagyu beef loin steak 160g  
黒毛和牛ロースステーキ 160g

#### Upgrade options

For an additional ¥3,200, you can change 160g of Japanese wagyu beef loin to 160g of "Omi beef" loin.

プラス¥3,200で黒毛和牛ロース160gを“近江牛”ロース160gに変更出来ます

"Aomori" garlic, 2 types salt, grated horseradish

青森県産ニンニク 2種類のお塩 ホースラディッシュ

\*\*\*\*\*

"Hyogo Sanda Koshihikari" steamed rice, red miso soup, seasonal Japanese pickles  
兵庫県産三田コシヒカリ 赤だし 季節の香の物  
fried garlic rice instead of plain rice. additional 900 yen

※プラス¥900でガーリックライスに変更できます。

Roasted golden threadfin bream and mushroom Kettle rice instead of plain rice. additional 1,400 yen

※プラス¥1,400でイトヨリ鯛とキノコの釜めしに変更できます。

\*\*\*\*\*

La france and caramel eclairs with seasonal fruits, hazelnut ice cream  
洋梨とキャラメルのエクレアと季節のフルーツ、ヘーゼルナッツのアイスと共に

\*\*\*\*\*

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.

\* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2020.10.1 (木)~2020.10.31 (土)

5:30pm~9:30pm

“Shiga brand Omi beef” dinner course  
“滋賀県産ブランド近江ビーフ”ディナーコース

¥20,000

You can enjoy homard lobster, Japanese Ezo abalone Teppanyaki style and “Shiga brand Omi beef” loin steak.

※オマール海老、エゾアワビの鉄板焼と“滋賀県産ブランド近江ビーフ”のロースステーキをお召し上がりいただける  
おすすめのコースメニューです。

Teppan grilled Japanese wagyu beef sirloin with sea urchin and Slovenian salt  
黒毛和牛サーロインの焼きしゃぶ 生ウニを添えて スロヴェニアのお塩と共に

\*\*\*\*\*

steamed Seasonal vegetable "shio koji" butter flavor

季節野菜の塩麹バター風味

\*\*\*\*\*

Beetroot and radish salad Kitano original “Awaji” onion dressing  
ビーツと大根のサラダ 北野オリジナル淡路オニオンのドレッシング

\*\*\*\*\*

Poired homard lobster and “Hokkaido” scallop vermouth-flavored cream sauce  
オマール海老と北海道産帆立貝柱のポワレ ヴェルモット風味のクリームソース

\*\*\*\*\*

Teppan sauteed Ezo abalone various kinds of mushroom sauce Yuzu flavor  
エゾアワビの鉄板焼き いろいろなキノコのソース柚子風味

\*\*\*\*\*

“Shiga brand Omi beef” loin steak 90g  
“滋賀県産ブランド近江牛”ロースステーキ 90g  
“Aomori” garlic, 2 types salt, grated horseradish  
青森県産ニンニク 2種類のお塩 ホースラディッシュ

You can change of 90g “Shiga brand Omi beef” loin steak to 90g of Japanese wagyu beef tenderloin steak  
近江牛ロースステーキ 90g から黒毛和牛フィレステーキ 90g に変更もできます。

\*\*\*\*\*

Omi beef fried garlic rice, red miso soup, seasonal Japanese pickles  
近江牛のガーリックライス、赤だし、季節の香の物

\*\*\*\*\*

La france and caramel eclairs with seasonal fruits, hazelnut ice cream  
洋梨とキャラメルのエクレアと季節のフルーツ、ヘーゼルナッツのアイスと共に

\*\*\*\*\*

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.

\* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。