

# ～ 絢爛 Kenran ～

## 料理長特撰ディナー

*Chef's Special Selection Dinner*

フォアグラのテリーヌ オニオンチャツネと共に

*Foie gras terrine with onion chutney*

黒毛和牛ロースのしゃぶしゃぶ 胡麻の香り

*Japanese black beef loin shabu shabu with sesame*

タラバガニの鉄板焼 シーザーサラダ風

*Red king crab Teppanyaki served in caesar salad style*

活黒鮑の蒸し焼 クリーミーな牡蠣醤油のソース

*Steamed black abalone with oyster soy sauce*

口直しの野菜 蜂蜜と共に

*Refreshing vegetables with honey*

特撰黒毛和牛のフィレ 70g

*Special selection Japanese black beef fillet steak 80g*

焼き野菜

*Grilled vegetables*

漬けマグロ御飯 赤出汁

*Rice with soy-marinated tuna red miso soup*

静岡クラウンメロンと季節のフルーツ

*Shizuoka crown melon and seasonal fruits*

珈琲 又は 紅茶

*Coffee or Tea*

ご予約は5日前までをお願いいたします

*Reservations must be made at least 5 days in advance.*

**35,000**