

『祝コース 豊の秋～鉄板焼～』販売概要

■販売期間:2021年9月1日(水)～11月14日(日)

■場所:1F/「TAKUMI 鉄板焼」

■料金:19,800円 ※消費税込み・サービス料別

■URL:https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-t_2021fall

■メニュー内容:

・小金瓜 炎の包み焼き

美・健康を考えた匠定番メニュー“炎の焼きトマト”

・本日の冷前菜

仕入れ状況に合わせ旬の食材を使いシェフが腕を振るう”おもてなしの逸品”

・黒ムツとオマール海老の朴葉味噌焼き

朴葉の上で焼くことで香ばしさや香りと合わせて、黒ムツの濃厚な脂とオマール海老の旨味を楽しめる。朴葉味噌は醤油こうじと味噌をブレンドした自家製味噌を使用。

・季節の焼き野菜

・料理長厳選黒毛和牛 ファイル(80g)

キメが細かく光沢があり、よく締まった赤身から“世界最高峰の牛肉”と呼ばれている黒毛和牛のファイルを、8種類の薬味で堪能していただけます。

・お好みで選んで頂く三種類御飯(鮭と大葉の炒めご飯 / いくら添え / 梅とシラス大葉の炒めご飯 / ガーリックライス)

北海道産の鮭と香り高い大葉をバター醤油で炒め、仕上げにいくらを添えた贅沢な一品。

・赤出汁・香の物

・コーヒーまたは紅茶

・秋の味覚 洋梨の赤ワインコンポート キャラメルを添えて

旬の洋梨を薫り高いバニラビーンズと赤ワインでコンポートし、自家製キャラメルアイスと味わうデザート

▼イメージ画像

