

## 和牛御膳 Wagyu Set 和牛御膳

### 先付

無花果胡麻和え | 和牛たたき | 松茸法蓮草浸出し  
Fig, sesame dressing | Seared wagyu slice |  
Matsutake mushroom, spinach, bonito sauce  
無花果配芝麻醬 | 炙生牛肉薄切 | 松茸法蓮菜配鰹魚汁

### 刺身

愛媛県産トロ | 長崎県産白魚 | 北海道産ボタン海老  
Ehime fatty tuna | Nagasaki white fish | Hokkaido botan shrimp  
愛媛吞拿魚腩 | 長崎白身魚 | 北海道牡丹蝦

### 煮物

和牛 人参味噌煮  
Simmered wagyu, carrot miso  
甘筍味噌煮和牛

### 天麩羅

北海道産 帆立貝 | 新潟県産 めごち | 蓮根大葉  
Hokkaido scallop | Niigata dragonet | Lotus root, shiso leaf  
北海道帶子 | 新潟牛鰻魚 | 蓮藕大葉

### 鉄板焼き

ナス和牛巻き | アスパラガス和牛巻き  
Wagyu roll, eggplant | Wagyu roll, asparagus  
茄子和牛卷 | 蘆筍和牛卷

### 食事

おんせん卵 和牛 釜飯  
Steamed rice in casserole, minced wagyu,  
soft-boiled egg  
温泉蛋免治和牛土鍋飯

### 甘味

熊本県産 小玉スイカ | 山梨県産もも  
Kamamoto watermelon | Yamanashi peach  
熊本小玉西瓜 | 山梨水蜜桃

宮崎県和牛 Miyazaki wagyu 宮崎和牛  
\$1,080

飛騨牛 Hida-gyu 飛騨牛  
\$1,480

飛騨牛産於岐阜縣，被譽為「和牛之王」。肉質細膩軟嫩，油脂分佈更均勻，出現如雪花般的霜降紋理，入口即溶。

宮崎和牛多次在全國和牛共進會大賽中獲得「內閣總理大臣獎」，肉味豐腴濃郁，油脂恰好，入口肥美嫩滑。



### おすすめ - 飛騨牛

### Chef Recommendation - Hida-gyu 廚師推介 - 飛騨牛單品

	Original Price 原價	30% off 七折
造里 Sashimi 刺身	\$300	\$210
たたき Seared slice 炙生牛肉薄切	\$300	\$210
炙り寿司 Aburi sushi 炙壽司	\$120	\$84
串焼き Skewer 串燒	\$280	\$196
厚焼き 又は 薄焼き Teppanyaki steak or roll 鐵板厚燒 或 薄燒	\$700	\$490