

# 鉄板焼 富貴高

## New year Dinner

20,000 (16,091)

アミューズ  
Amuse

ズワイガニと雲丹 根セロリのムース コンソメジュレ  
Snow crab and sea urchin, celery root mousse, consommé jelly

活け鮑と海老芋のソテー 柚子味噌ヴァンブラン  
Sautéed fresh abalone and shrimp potato with yuzu miso and white wine

和牛コンソメスープ 聖護院大根, フォアグラ  
Japanese beef consommé, Shogoin radish, foie gras

季節野菜の鉄板焼き  
Roasted seasonal vegetables

黒毛和牛サーロイン100g or 黒毛和牛ヒレ80g  
Wagyu beef Sirloin 100g or Wagyu beef Fillet 80g

御飯 味噌椀 香の物  
Rice, miso soup, Japanese pickles

or

ガーリックライス 味噌椀 香の物  
Garlic fried rice, miso soup, Japanese pickles

本日のデザート  
Today's dessert

コーヒー又は紅茶  
Coffee or tea

追加料金で下記料理に変更できます  
You can change to the dishes below for an additional charge.

追加料金¥3500で鮑を伊勢海老のソテーに変更できます  
For an additional ¥3500, the fish dish can be changed to a Sautéed Japanese lobster.

追加料金¥2500でメインを松阪牛ロースに変更できます  
For an additional ¥2500, the meat dish can be changed to a loin of Matsusaka beef.

追加料金¥3500でメインを松阪牛ヒレ肉に変更できます  
For an additional ¥3500, the meat dish can be changed to a fillet of Matsusaka beef.

Please let us know if you have any food allergies. The all prices above are included 13% service charge and tax.  
食材にアレルギーのあるお客様は、注文の際に係の者にお申し付けください。上記金額はサービス料13%と税金を含んだお支払い金額となります。