

けやき
櫛

KEYAKI



アミューズ

小前菜 Amuse Bouche

前菜 鉄板で仕上げる一口フォワグラと大根のソテー バルサミコソース

前菜 浆果酱炒鹅肝和萝卜

Appetizer : Teppan-sautéed Bite-sized Foie Gras and Daikon Radish,
with Balsamic Sauce

時季野菜の冷製スープ

时令蔬菜冷汤 Chilled Seasonal Vegetable Soup

国産伊勢海老 (+¥2,000 国産鮑へ変更)

国产龙虾 (+¥2,000改为国产鲍鱼) Japanese Spiny Lobster

(Abalone is available in place of spiny lobster for an additional ¥2,000)

焼野菜

烤蔬菜

Grilled Vegetables

神戸牛 飛驒牛 フィレ 食べくらべ 各40g

神戸牛&飞驒牛 菲力 各40g

Kobe Beef and Hida Beef Fillet 40g Each

ガーリックライス または 焼ご飯 赤出汁 香の物

蒜米饭 或 炒饭 味噌汤 泡菜

Garlic Rice or Stir-fried Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

葡萄のタルト

甜点 Grape Tart

やまなみオリジナルブレンドコーヒー

咖啡 Original Blended Coffee

¥36,000
for one person