

Course

黒毛和牛コース ￥13,000
サーロイン 120g

神戸牛コース 18,000
サーロイン 120g または フィレ 100g

飛騨牛コース 20,000
サーロイン 120g または フィレ 100g

やまなみコース 40,000
国産伊勢海老、国産鮑
神戸牛 飛騨牛 食べくらべ
サーロイン 120g または フィレ 100g

上記コースには、下記の内容が含まれております

アミューズ
サラダ ～生ハムを添えて～
焼野菜
ガーリックライス または 焼ご飯 赤出汁 香の物
デザート
やまなみオリジナルブレンドコーヒー

コース 追加オプション

帆立貝 1枚 + ￥1,400

本日の魚 1切 2,000

追加 国産伊勢海老 10,000

追加 国産鮑 12,000

上記はすべて 10%のサービス料・税金を含みます

極みコース 『真』

¥55,000

キャビア

パルマ産生ハム メロンと共に

フォワグラのソテー ベリーソース

国産伊勢海老 雲丹焼き

国産鮑 トリュフ香るバター焼き

焼野菜

飛驒牛フィレ 神戸牛サーロイン 各60g

ガーリックライス または 焼ご飯 赤出汁 香の物

デザート

やまなみオリジナルブレンドコーヒー

小菓子

*お肉は10gから増量承ります

神戸牛サーロイン 10g =¥1,650 フィレ 10g =¥1,900

飛驒牛サーロイン 10g =¥1,700 フィレ 10g =¥1,950

上記はすべて10%のサービス料・税金を含みます

抗菌

A la carte

神戸牛	A4	サーロイン 100g	¥16,500
神戸牛	A4	フィレ 100g	19,000
飛騨牛	A5	サーロイン 100g	17,000
飛騨牛	A5	フィレ 100g	19,500
国産鮎			17,000
国産伊勢海老			15,000
帆立貝	(2枚)		2,800
本日の魚	(1切)		2,000
フォワグラ			3,500
焼野菜盛り合わせ			1,500
生ハムサラダ			1,500
ガーリックライスセット	赤出汁	香の物	1,800
シャーベット			900
やまなみオリジナルブレンドコーヒー			900

上記はすべて 10%のサービス料・税金を含みます

Lunch

「びわ」

¥7,800

サラダ ～天使の海老を添えて～

焼野菜

黒毛和牛サーロイン 100g

または 神戸牛サーロイン(A4) +¥6,500

飛騨牛サーロイン(A5) +¥7,000

白飯 赤出汁 香の物

シャーベット

やまなみオリジナルブレンドコーヒー

コース追加オプション

帆立貝 1枚 +¥1,400

本日の魚 1切 2,000

追加 国産伊勢海老 10,000

追加 国産鮑 12,000

「せんりょう」

5,800

サラダ ～天使の海老を添えて～

本日の魚、焼野菜、豪州牛フィレ 100g

「きつき」 平日限定ランチ

3,800

サラダ、焼野菜、豪州牛フィレ 100g

上記コースには、下記の内容が含まれております

白飯 赤出汁 香の物、シャーベット

* ガーリックライス または 焼ご飯 にご変更 +¥1,100

* お肉は 10g から増量承ります

豪州牛フィレ 10g = ¥ 600

黒毛和牛サーロイン 10g = ¥1,000

抗菌

上記はすべて 10%のサービス料・税金を含みます