
NEW YEARS DINNER COURSE

～ with glass of sparkling wine ～

2020 新春「黒毛和牛と鮑」を楽しむ特別ディナーコース

～始まりの潤い グラススパークリングワイン付き～

¥12,500

1/14 ～ 1/31

AMUSE – BOUCHE

Today' s Amuse-Bouche

始まりの口福

APPETIZER

Mille-feuille Style, Steamed Daily Catch Fishes
Refreshing Herbs and Forest Mushrooms Cream Sauce

旬鮮魚のヴァプール ミルフィーユ仕立て
爽やかハーブとキノコのクリームソース

SEAFOOD

Steak of the Abalone Chef' s Inspiration Sauce

活鮑のステーキ

～本日のシェフスタイルのソースで～

VEGETABLES

Special Selected Sautéed Seasonal Vegetables

旬の彩菜焼き

MAIN

Japanese Aged Low Fat Beef Steak

岩手県産黒毛和牛の熟成肉赤身ステーキ (120g)

RICE

Kurosawa Style Fried Garlic Rice or Steamed Rice

青森産ニンニクの変わりガーリックライス 又は 黒澤特選の白飯

DESSERT

Seasonal Fruits and Dessert Ensemble with Italian Pistachio Ice Cream

季節のフルーツとデザートのアンスンブル
イタリア産ピスタチオのアイスクリーム

DRINK

KUROSAWA Blended Coffee, Tea

黒澤ブレンドの珈琲 紅茶