

USHIGORO S.



特選部位と焼きとうもろこしの土鍋ご飯 (夏のKコース)

蓋をあけると香気が立ち昇り、鮮やかな和牛の赤と北海道産ゴールドラッシュの黄色が目飛び込んできます。特製の牛出汁で炊き上げたご飯の余熱だけで仕上げた柔らかな和牛と焼きとうもろこしの芳ばしい香りが華やぐ贅沢なメをご堪能ください。



シャトーブリアンと海苔の天ぷら 雲丹ソース (夏のKコース)

厳選した「シャトーブリアン」を九州・有明海産の香り豊かな極上海苔“こんとび”で包み天ぷらにしました。北海道産“浜中小川のうに”を贅沢に使用し、口当たりにこだわった滑らかで濃厚な“特製雲丹ソース”と“こんとび”の香りがシャトーブリアンの凝縮した旨みを引き立てます。



キャビア燻製タルタル (夏のKコース)

桜のチップで燻製した和牛のタルタルとオリジナルキャビアをサクッと食感に仕上げたデニッシュにのせたカナッペです。凝縮した旨みと芳醇な薫香をまとった和牛、キャビアの程よい塩み、ほんのりと甘いデニッシュが織りなす、ディナーのスタートに華を添える艶やかな逸品です。

夏の味覚を存分に味わえるKコースをご堪能いただけます