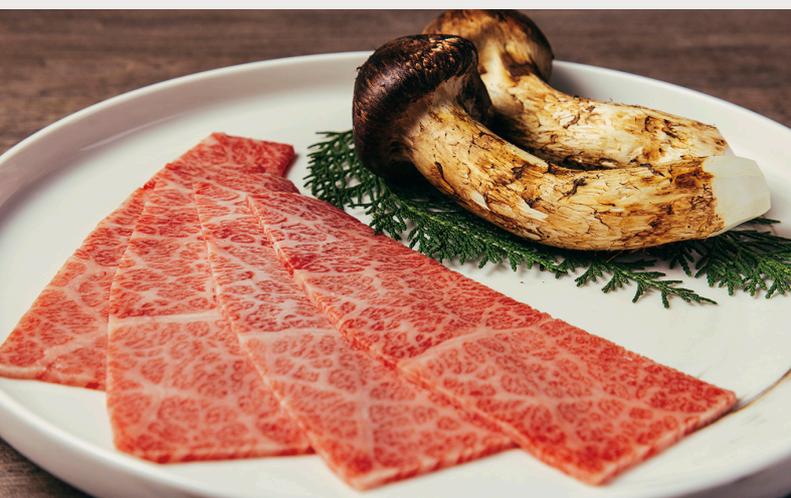


# USHIGORO S.



和牛タルタルの冷製ビーフン キャビア添え (秋のQコース)

黒い宝石キャビアを添えた厳選和牛赤身のタルタルにガーリックオイルを纏わせたビーフンを加えて仕上げました。キャビアのコクとかぼすの爽やかな香りが和牛赤身の濃厚な旨みをさらに引き立てる逸品です。



松茸とザブトンのすき焼き (秋のQ・Kコース)

秋味覚の王様“松茸”と極上部位“ザブトン”をすき焼きにしました。口から鼻に抜ける華やかな香りと瑞々しい食感の新鮮な松茸を火入れした甘みの強いとろける“ザブトン”で包んでご賞味ください。日本の秋ならではの贅を尽くした逸品です。



和牛ブレザオラと松茸のフリット キャビア添え (秋のKコース)

食感よく香り豊かに仕上げた松茸のフリットに旨みを凝縮させた和牛生ハムとコクのあるキャビアを添えました。チーズを忍ばせた薄めの衣がさらなる旨みと奥深い味わいを引き出して完成する滋味あふれるひと皿をご賞味ください。

秋の味覚を存分に味わえる各コースをご堪能いただけます