

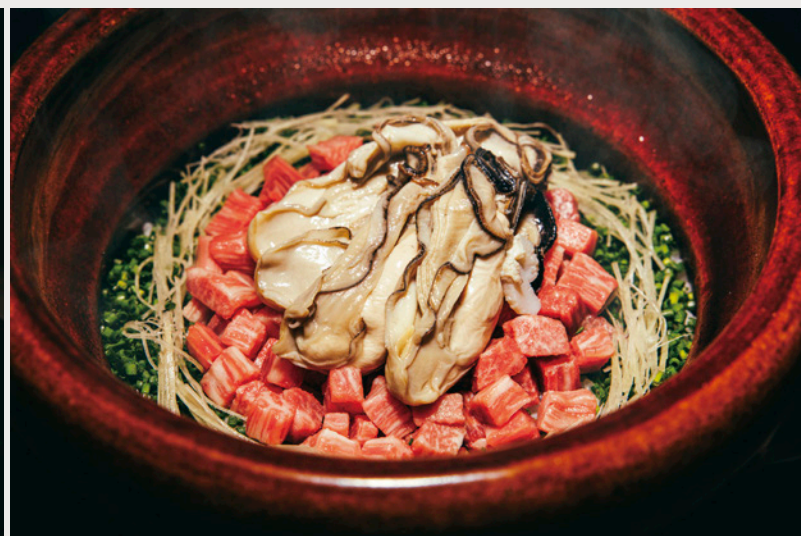
USHIGORO S.



厳選赤身とフォアグラのテリーヌ キャビア添え (冬のKコース) ※2024年1月から提供を開始
ロどけの良いフォアグラテリーヌと厳選した赤身肉にキャビアを添えて、サクサクのデニッシュとお召し上がりください。
テリーヌのコクとキャビアの塩みが、和牛の凝縮した旨みを更に引き立てます。



ミルフィーユサーロインサンド トリュフソース (冬のQコース)
“特選サーロイン”を重ね合わせて、中心はシルキーに表面をカリッと焼き上げました。仕上げに芳醇な黒トリュフをたっぷり削り、やわらかなパンでサンドした至極の逸品です。



牡蠣と厳選部位の土鍋ご飯 (冬のQコース)
和牛白湯と牡蠣の出汁で炊き上げたご飯に、和牛と鮮度抜群のふっくらとした“牡蠣”を添えました。和牛と牡蠣の旨みが溶け出したクリーミーな新感覚の土鍋ご飯です。

冬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