

Teppanyaki
Sakura

夏の彩りを鉄板で極上の味わいに

TEPPANYAKI SAKURA

SUMMER LIMITED COURSE

2024.6.1(sun) » 8.31(sun)

ラ・セゾン ～parfum d' été～

3日前要予約 お一人様 ¥22,000 (税込)

COURSE MENU コースメニュー

- 信州牛 北海道産雲丹
- 海の幸 フルーツマトとスイカのガスパチョ風
- 長野県産ブランド豚の柑橘煮 (+¥2000 鮑の香草バター焼きに変更可能)
- 国産鰻のグリル フォアグラ トリュフ バルサミコソース
- 和牛サーロイン 120g (+¥800 でフィレ 100g に変更可能)
- 季節の焼き野菜 安曇野産本わさび
- 北信州産コシヒカリ”幻の米” ご飯 または ガーリックライス
- 赤出汁、香の物
- 本日のデザート
- コーヒー または 紅茶 または ハーブティー

