

お昼の献立

午前11時30分から午後2時まで

Last order at 14:00

お昼の会席

松の葉 ～料理長のご挨拶～
前菜 お造り 強肴 焼物
お食事（胎内産クラシックこしひかり）
水菓子

8,000 円

OHIRU-KAISEKI

Japanese steamed egg pudding
with zuwai-crab
Appetizer, Sashimi
Cooked food, Grilled fish
Premium Niigata-rice
Miso-soup, Pickles
Dessert

8,000yen per person

雪室熟成にいがた和牛 サーロインステーキ会席

松の葉 ～料理長のご挨拶～
前菜 お造り 焼物 強肴
雪室熟成にいがた和牛サーロインステーキ
お食事（胎内産クラシックこしひかり）
水菓子

12,000 円

Sirloin Steak-KAISEKI

Japanese steamed egg pudding
with zuwai-crab
Appetizer, Soup, Sashimi
Grilled fish, Cooked food
Grilled Niigata beef sirloin steak,
aged in a snow cavern
Premium Niigata-rice
Miso-soup, Pickles
Dessert

12,000yen per person

表示の価格には消費税が含まれております 10%のサービス料を別途頂戴いたします

*Minimum two-person order, *A 10 percent service charge will be included in your bill

雪室熟成 和牛

雪国の知恵、雪室は、千五百トンの雪で
貯蔵庫を覆うことにより、安定した温度
と湿度を保ちます。これにより肉本来の
まろやかな旨味や甘味を引き出します。

Yukimuro ～Snow Room～

After aging in the "Snow Room-Yukimuro", the high-quality
ingredients that are produced become more delicious and tasteful.

An idea of new food born from ancient wisdom is presented.