

六花

春

コースに合わせた
ワインペアリングをご用意しております

Standard 10,000 JPY 5種

Short 8,000 JPY 3種

Glass wine 1,200 JPY ~

各種ボトルワインも豊富にございます
スタッフにお問い合わせください

・コンソメ

六花特製 黒毛和牛 黄金コンソメジュレと雲丹

・ヒレ

北海道産 黒毛和牛 知床牛ヒレ肉の牛刺しとカラスミ

・トウガラシ

新潟県産 短角和牛 かずの牛のタルタル キャビア添え

・テール

宮崎県産 黒毛和牛 有田牛尻尾の春巻き

・石窯焼き

ラトリエ・デュ・パン の焼きたてパン

・ツラミ

宮崎県産 黒毛和牛 有田牛頬肉の溶岩石焼き

・イチボ

山形県産 霜降り和牛のしゃぶしゃぶ 黒トリュフとフォアグラ

・石窯焼き

本日の極み和牛石窯焼き

季節野菜の石窯焼

・スネ

六花特製 黒毛牛のしぐれ煮

・シャーベット

ゲランドの塩ソルベ

・デザート

パティスリー・ココアンジュ特製デザート

Dinner 12,000〜 JPY

(ご提案させていただきます本日の厳選和牛により、
コース価格が変更になります)

※表示価格に消費税と10%のサービス料を頂戴いただきます