

Kaiseki Dinner

夜会席

ステーキも魚介もゆっくりと。会席スタイルでご用意するディナーコース。

〈若会席コース〉

Waka Kaiseki Dinner

迷った時はこちらを 店長おススメの若会席を代表するコース

¥20,872 (税込) 本体価格¥16,500

Hors d'oeuvres/Soup/Sashimi(raw fish)/ Grilled vegetables/Rare steak/ Salad /"HIDA-BEEF"(100g) / Rice/ Dessert

彩り前菜・椀盛・お造り・焼野菜・レアステーキ葱まみれ・サラダ・飛騨牛ロースステーキ(100g)・食事・デザート

〈夜の若会席スペシャル〉

Waka Special Dinner

贅沢な活鮑をご用意します 贅を尽くした若会席最上のコース(ご予約限定)

¥27,830 (税込) 本体価格¥22,000

Hors d'oeuvres/Soup/Sashimi/ Abalone steak/Grilled vegetables/Rare steak/ Salad /"HIDA-BEEF"(100g) / Rice/ Dessert

彩り前菜・椀盛・お造り・活鮑ステーキ・レアステーキ葱まみれ・サラダ・飛騨牛ロースステーキ(100g)・食事・デザート

〈氷山(ひょうのせん)コース〉

"Hyonosen" Dinner

江戸前の活穴子を使用した会席コース ※入荷状況により他の魚介となる場合がございます

¥16,698 (税込) 本体価格¥13,200

Hors d'oeuvres/Grilled Conger eel/Soup/Grilled vegetables/Salad/"HIDA-BEEF"(100g)/Rice/Dessert

彩り前菜・焼魚介(穴子)・椀盛・焼野菜・サラダ・飛騨牛ロースステーキ(100g)・食事・デザート

〈季節のコース〉

Seasonal Dinner

旬の食材やオリジナル料理を織り込んだお得なコース

¥12,650 (税込) 本体価格¥10,000

本日の黒毛和牛にアップグレード ¥18,088 (税込) 本体価格¥14,300

飛騨牛にアップグレード ¥22,517 (税込) 本体価格¥17,800

Hors d'oeuvres/Soup/Sashimi(raw fish)/Day's Special/Granite/Salad/Steak/Rice/Dessert

旬の前菜・お椀・お造り・逸品料理・お口直し・サラダ・ステーキ(国産牛100g)・食事・デザート

◆アレルギー食材やお苦手な食材がございましたら、ご遠慮なくお申し付けください。

◆「食事」はガーリックライス/蕎麦/お茶漬(梅or海苔)に変更可能です(有料)

◆ステーキのグラムUP,グレードUP可能です。お気軽にお申し付けください。

Teppanyaki Dinner
鉄板焼コース

お肉が大好きな方はこちら。産地やグラムはお好みで。

料理長特製の「レアステーキ 葱まみれ」もお楽しみいただけます。

Amuse/Rare steak smothered in green onions/Day's Special/Salad/Steak/Rice/Dessert

先付・レアステーキ葱まみれ・逸品料理・サラダ・ステーキ・食事・デザート

黒毛和牛

〈本日の黒毛和種〉 "Today's" Beef

若会席厳選の黒毛和種のステーキをご用意いたしました。

(100g) ¥11,827 (税込) 本体価格¥9,350

産地に縛られる事無く、状態の良い物をご提供いたします。

(150g) ¥13,915 (税込) 本体価格¥11,000



(200g) ¥16,698 (税込) 本体価格¥13,200

土屋店長「その時々美味しいステーキをお届けします」

(250g) ¥18,785 (税込) 本体価格¥14,850

黒毛和牛

〈飛騨牛〉 岐阜 "HIDA" Beef

日本を代表するブランド牛のひとつ。キメ細かな霜降りが特長の肉です。

(100g) ¥16,255 (税込) 本体価格¥12,850

良質の脂肪を含み、赤身とのバランスに優れています。

(150g) ¥18,848 (税込) 本体価格¥14,900

筋肉繊維が細く、滑らかともいえる食感を味わうことができます。



(200g) ¥21,758 (税込) 本体価格¥17,200

土屋店長「舌触りと味がバツグンでステーキにぴったり！！」

(250g) ¥24,161 (税込) 本体価格¥19,100

黒毛和牛

〈米沢牛〉 山形 "YONEZAWA" Beef

言わずと知れたトップブランド牛。

(100g) ¥16,887 (税込) 本体価格¥13,350

A5でBMS11以上にこだわり、厳選してご用意しています。

(150g) ¥19,481 (税込) 本体価格¥15,400

融点の低い最上質な脂は強い甘みを感じます。焼いたときの香りも秀逸です。



(200g) ¥22,390 (税込) 本体価格¥17,700

土屋店長「脂の質がピカイチ！悩んだらこれを選べば間違いなし！」

(250g) ¥24,794 (税込) 本体価格¥19,600



土屋店長「グラムに悩んだら200gで。肉の厚みが鉄板焼に最適ですよ」

- ◆アレルギー食材やお苦手な食材がございましたら、ご遠慮なくお申し付けください。
- ◆「食事」はガーリックライス/蕎麦/お茶漬(梅or海苔)に変更可能です(有料)