

LUNCH

鉄板焼 凜

BUSINESS LUNCH

オーストラリア産葡萄牛

サーロインステーキ 150g

本日のスープ、焼飯、味噌汁、香の物、
アイスクリーム、食後のお飲み物

¥2,000

ノルウェー産サーモンステーキ

焦がしバターソース

本日のスープ、焼飯、味噌汁、香の物、
アイスクリーム、食後のお飲み物

¥2,000

飛騨牛サーロインステーキ 80g

本日のスープ、焼飯、味噌汁、香の物、
アイスクリーム、食後のお飲み物

(プラス¥1,600でフィレに変更いたします)

¥5,000

※天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。お米は新潟県産コシヒカリを使用しています。
別途消費税とサービス料を頂戴いたします

LUNCH

鉄板焼 凜

LUNCH COURSE

茜

海鮮贅沢サラダ 和風ビネグレット

料理長より本日おすすめの一皿

季節の焼き野菜

飛騨牛サーロイン
(プラス¥1600でテンドーロイン)

凜特製 肉味噌焼き飯

味噌汁、香の物

デザートプレート

食後のお飲み物

¥7,000

※天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。お米は新潟県産コシヒカリを使用しています。
別途消費税とサービス料を頂戴いたします

DINNER

鉄板焼 凧

凧

食前のお楽しみ 一口オードブル

夏の前菜盛り合わせ

冷製とうもろこしエスプーマ

ヨーロピアン・オマール・ブルーのレア仕立て
スパイス薫るビスクソース

料理長より本日の一品

季節の焼き野菜

飛騨牛サーロイン
(プラス¥2000でテンドーロイン)

ガーリックライス 又は 長崎五島うどん

味噌汁、香の物

デザート・ワゴン

食後のお飲み物

¥15,000

※天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。お米は新潟県産コシヒカリを使用しています。
別途消費税とサービス料を頂戴いたします

DINNER

鉄板焼 凜

蔀

炙り馬肉寿司 キャビア

桃とポテトの冷製クリームスープ
和牛しぐれ煮と共に

牛タンしゃぶしゃぶ ピリ辛胡麻ダレ

昆布締め和牛の笹焼き 雲丹、イクラ、卸しポン酢

尾崎牛サーロインとカマンベールチーズの洋風すき焼き
サマートリュフ玉子

季節の焼き野菜

和牛テンドーロイン、サーロイン
USドライエイジングビーフの食べ比べ

ガーリックライス 又は 長崎五島うどん

味噌汁 香の物

デザート・ワゴン

食後のお飲み物

¥20,000

※天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。お米は新潟県産コシヒカリを使用しています。
別途消費税とサービス料を頂戴いたします

DINNER

鉄板焼 凜

匠

食前のお楽しみ 一口オードブル

和食料理長おすすめ本日のお造り

季節のお吸い物

ヨーロッパ・オマール・ブルーのレア仕立て
スパイス薫るビスクソース サマートリュフのラメル

活鮑のステーキ 海藻バターソース
キャビア添え

季節の焼き野菜

飛騨牛 テンダーロイン

ガーリックライス 又は 長崎五島うどん

味噌汁、香の物

デザート・ワゴン

食後のお飲み物

¥25,000

*こちらのメニューは【要予約】となります

※天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。お米は新潟県産コシヒカリを使用しています。
別途消費税とサービス料を頂戴いたします