

ステーキ会席 『高雄』

前 菜 季節前菜盛合せ

造 り 季節三種盛り

あしらい一式

吸 物 コンソメスープ

京生麩 三つ葉

ステーキ 国産牛フィレ鉄板焼

壺の皿 クレソン 山葵 レモン

大蒜チップ

三種のソースと能登塩

(特製ステーキソース 煮切り醤油 合混ぜぽん酢)

進 肴 リーフサラダ

自家製和風ドレッシング

ステーキ 国産牛サーロイン備長炭焼 (80g)

式の皿 万願寺唐辛子 山葵 レモン

三種のソースと能登塩

(特製ステーキソース 煮切り醤油 合混ぜぽん酢)

止 椀 京都山利赤味噌仕立て

御 飯 釜炊白御飯

お 供 べつ甲あんに包まれた柔らか牛肉と汲み上げ湯葉

小葱 生姜

香 物 盛合せ

果 物 季節のアイス

フルーツ三種 ジュレ アングレーズ ミント