

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 醬油

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

壱の皿 クレソン 山葵 レモン

大蒜チップ

三種のソースと能登塩

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

式の皿 万願寺唐辛子 山葵 レモン

三種のソースと能登塩

止椀 京都山利赤味噌仕立て

釜炊白御飯

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

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

香物