

Pirka

TEPPANYAKI

Teppanyaki Course

小鉢 AMUSE

本日のひとしな

Chef's Seasonal Special

前菜 APPETIZER

道産黒毛和牛希少部位とフォアグラのソテー マディラソース

Sautéed Foie Gras and Wagyu rare part with Madeira Sauce

魚料理と焼野菜 SEAFOOD & VEGETABLES

活オマールのソテー 十勝産マッシュルームのソース

Sautéed Lobster with TOKACHI Mushroom Sauce

本日の鉄板焼き野菜 6種のお塩で

Seasonal Vegetables 6kinds of Flavored Salt Selection

本日の特選和牛 MAIN

特選黒毛和牛のステーキ（サーロイン150g 又は フィレ120g）3種のソースで

Hokkaido Wagyu Sirloin Steak 150g or Hokkaido Wagyu Tenderloin Steak 120g
with Trio of Sauces

お食事 RICE DISH

白米（北海道産ゆめぴりか）又は ガーリックライス

Hokkaido Steamed Rice or Garlic Rice

お椀、香の物

Miso Soup and Japanese Pickles

デザート DESSERT

Chef's Signature Dessert

ペストリー特製デザート

¥21,000

10% Consumption Tax and 13% service charge will be added to the total amount.

別途10%税金と13%サービス料が加算されます。

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.
食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。