

# Pirka

TEPPANYAKI

## TEPPANYAKI DINNER MENU

### 鉄板焼ディナーメニュー

#### 小鉢 *Amuse*

本日のひとしな

Chef's Seasonal Special

#### 前菜 *Appetizer*

道産ホタテ貝のソテー ニラバターソース 季節の焼野菜添え

Grilled Hokkaido Scallop with Special Sauce

#### サラダ *Salad*

旬野菜のサラダ 特製ドレッシングで

Seasonal Fresh Vegetables Salad

#### 本日の特選和牛 *Main*

道産黒毛和牛サーロイン又は和牛フィレステーキ 3種のソースとお塩で

Hokkaido Wagyu Beef Steak with 3 kinds of Sauce and Salt

#### お食事 *Side Dish*

白米 (北海道産ゆめぴりか) お椀、香の物

Hokkaido Steamed Rice served with Miso Soup and Japanese Pickles

#### デザート *Dessert*

ペストリー特製デザート

Chef's Signature Dessert

¥ 12,000

(¥ 14,916)



# Pirka

TEPPANYAKI

## TEPPANYAKI DINNER MENU

### 鉄板焼ディナーメニュー

#### 小鉢 *Amuse*

本日のひとしな

Chef's Seasonal Special

#### 前菜 *Appetizer*

茄子のグリルとエゾ鹿肉のラグー 花畑モッツアレチーズかけ

Grilled Eggplant with Braised Venison Sauce

#### 海鮮 *Seafood*

蝦夷鮑のステーキ 白ワイン香る雲丹ソース 季節の焼野菜添え

Hokkaido Ezo Abalone with Sea urchin Sauce

#### 本日の特選和牛 *Main*

道産黒毛和牛サーロイン又は和牛フィレステーキ 3種のソースとお塩で

Hokkaido Wagyu Beef Steak with 3 kinds of Sauce and Salt

#### お食事 *Side Dish*

白飯(北海道産ゆめぴりか)又はガーリックライス お椀、香の物

Hokkaido Steamed Rice or Garlic Fried Rice served with Miso Soup and Japanese Pickles

#### デザート *Dessert*

ペストリー特製デザート

Chef's Signature Dessert

¥ 16,000

(¥ 19,888)

別途10%税金と13%サービス料が加算されます。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。

10% Consumption Tax and 13% service charge will be added to the total amount. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.