

Pirka

TEPPANYAKI

Course Menu Hokkaido Experience

小鉢 / AMUSE

本日のひとしな
Chef's Special

前菜 / APPETIZER

北海道産帆立貝の和風ウニソース掛け
Hokkaido Scallop
topped with sea urchin sauce

魚料理 / FISH

北海タラバガニと道産鮮魚 焼き野菜添え
Hokkaido King Crab
and Seasonal Fish and Vegetables

本日の特選和牛 / MEAT

特選北海道産黒毛和牛フィレステーキ 3種のソースで
Hokkaido Wagyu Tenderloin

お食事 / RICE

北海道産ゆめぴりか 又は ガーリックライス
みそ汁、香の物
"YUMEPIRKA" Hokkaido Steamed Rice
or Garlic Rice
served with Pickles and Miso Soup

デザート / Dessert

バニラパンナコッタ ホワイトチョコとミントのムース
パッションキャラメルソースとフレッシュベリー
Vanilla Panna cotta White Choco and Mint Mousse
Passion Caramel Sauce and Fresh Berry

¥20,363 (¥22,400)

メニューに記載のある丸括弧内の料金は、消費税が含まれた金額になります。
PRICE WITHIN BRACKETS IS INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX.

食品はすべて、アレルギーが存在する場所で調理され、アレルギー不耐性、特別な食事要件がある方々で、
使用食材について知りたい方は、管理担当者にお尋ねください。

ALL PRODUCE IS PREPARED IN AN AREA WHERE ALLERGENS ARE PRESENT. FOR THOSE WITH ALLERGIES, INTOLERANCES AND SPECIAL
DIETARY REQUIREMENTS WHO MAY WISH TO KNOW ABOUT THE INGREDIENTS USED, PLEASE ASK A MEMBER OF THE MANAGEMENT TEAM.