

TEPPANYAKI

# Viseko Farm to table

#### 小鉢 / AMUSE

本日のひとしな Chef's Special

### 前菜 / APPETIZER

北海道産合鴨 赤ワインソースで Hokkaido Duck Topped with Red Wine Sauce

#### 魚料理 / FISH

道産鮮魚とホタテ 北海道産のお塩で Hokkaido Seasonal Fish and Scallop

## 本日の特選和牛 / MEAT

特選北海道産黒毛和牛サーロインステーキ Hokkaido Black Wagyu Sirloin Steak

# 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

北海道ナイアガラワインとチーズのサバイヨンムース オレンジソースと季節のフルーツ添え Hokkaido Niagara wine and cheese sabayon mousse Orange sauce and seasonal fruits

#### ¥18,090 (¥19,900)

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、アレルゲン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.