

RYUDUKI TEPPAN course

春から初夏の野菜と天使海老・北海道産帆立貝の
RYUDUKI風テリーヌ仕立て

スペイン産イベリコ豚肩ロース肉の鉄板焼き 長葱のフリチュール添え

変更

+¥1,000 フォアグラのポアレ ほくほく大根添え

今が美味しいグリーンピースの冷製ポターージュ

豊洲市場より本日入荷の鮮魚の鉄板焼き

変更

+¥3,000 鮑の鉄板焼 ソバの実のリゾット添え
+¥5,300 タラバ蟹の鉄板焼 春キャベツとタブナード添え
+¥7,000 伊勢海老の鉄板焼 スペシャルティソース

お口休めのグラニテ

厳しい自然環境が育んだ
山形県産尾花沢の雪降り和牛サーロインのステーキ

変更

+¥2,500 雪降り和牛フル肉

雪降り和牛のしぐれ御飯 or ガーリックライス
龍月 鰯の赤出汁 香の物

本日のデザート

コーヒー 又は 紅茶

16,500円

RYUDUKI TEPPAN