

Reservation only

ご予約制の豪華絢爛コース

至高コース

SHIKOU Course

¥28,000



image (イメージ)

和洋前菜三種盛り
Atago special appetizers

旬の逸品の土瓶蒸し
Steamed seafood delicacies

活黒鮑の蒸し焼き 磯の香りと季節の素材と共に
Steamed abalone with seasonal treat

活伊勢海老と新鮮野菜の鉄板フランベ
Japanese spiny lobster with vegetables

ブランド牛ステーキ(A5)(フィレ100g またはサーロイン120g)
Supreme Japanese brand beef steak (100g filet or 120g sirloin)

伊勢海老具足汁
Miso soup with Japanese spiny lobster

<下記よりお選びください>
< Choose one dish from below >

ご飯・香の物/ 炙り鯛茶漬け・香の物
Rice with pickled vegetables/Rice with grilled sea bream in soup and pickled vegetables

愛宕特製デザートとコーヒー
Chef's special dessert with coffee

食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome enquiries about ingredients from customers who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

表示価格には、税金・サービス料が含まれております。
The price includes service charge and tax.