

りんくう賞味会



くまもと黒毛和牛 **プレミアム**

和 王

ファイレとサーロインを旬の焼野菜とともにお楽しみください。

和 王 の 晩 餐

2009年6月19日(金) 受付/6:30p.m. ~ 開演/7:00p.m. 会場/52F 鉄板焼”りんくう”

お1人様料金/¥22,000 (お料理に合わせた5種類のワインをお楽しみください。)

前 菜	黒毛和牛 内モモ肉の炭火焼タタキ 九条ネギのソース
スープ	白いんげんのスープ カプチーノ仕立て トマトのコンフィ添え
第三の皿	極上和牛タンの低温調理 赤ワインソース 根セロリを添えて
第四の皿	黒毛和牛 牛テールの出し汁で取った茶碗蒸し(ミノのコンフィ入り)
鉄 板	旬の焼野菜
鉄 板	活鮑のステーキ
鉄 板	熊本黒毛和牛プレミアム”和王”のステーキ (フィレとサーロイン)をお楽しみください
留 椀	日本料理 雲海調理長の特別炊込み御飯
デザート	パストリーシェフスペシャルデザート コーヒー 又は 紅茶

* 価格は、お1人様料金、ワイン、税金・サービス料10%を含みます。 Glass of wine, tax and a 10% Service Charge are included in the Price.