

Pirka

TEPPANYAKI

HOKKAIDO EXPERIENCE

小鉢 *Amuse*

本日のひとしな

Chef's Seasonal Special

前菜 *Appetizer*

本マグロの炙り 和風のソースで

Aburi Tuna topped with Japanese Sauce

お魚料理と焼野菜 *Seafood & Vegetables*

道産ソイとタラバガニのソテー 雲丹のクリームソース

季節の野菜と北海道産の4種のお塩で

Grilled Hokkaido Rockfish and King Crab topped with Sea Urchine Cream Sauce

Seasonal Vegetables and 4 kinds of Flavored Salt Selection

本日の特選和牛 *Main*

北海道A5和牛サーロインとフィレステーキ 3種のソース

Hokkaido A5 Wagyu Sirloin and Tenderloin Steak, served with 3 kinds of Sauce

お食事 *Rice Dish*

ガーリックライス 又は いくら小丼

お椀、香の物

Garlic Rice or Salmon Roe Rice Bowl

Miso Soup, Japanese Pickles

デザート *Dessert*

ペストリー特製デザート

Chef's Signature Dessert

¥ 22,636

(¥ 24,900)

Price within brackets is inclusive of Consumption Tax.

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

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.

食品はすべて、アレルギーが存在する場所で調理されています。

アレルギーや不耐性、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、管理担当者に尋ねてください