

鉄板焼
銀杏 ICHO
TEPPANYAKI

SEIYA

(Holy night)

聖夜

THB 5,900++

APERITI Sparkling Yuzu or Sparkling Umeshu
食前酒 スパークリング柚子 か 梅酒

AMUSE Breaded pork patty with miso
お通し 一口とんかつ 味噌だれ

ZENSAI-APETIZER Sous-vide chicken roll
前菜 低温調理チキンロール
Dewazakura, Dewa Sansan, Junmai Ginjo 90ml

SOUP Salmon Sohmen : Thinly cut salmon
汁物 鮭そうめん

SEAFOOD COURSE Snowfish
魚介料理 銀鯧
Manatsuru Miu, Rose Sake 90 ml

MAIN COURSE Half Lobster
メインコース ロブスター 半身
or
または
A-5 Japanese Wagyu Sirloin (100g) of the day
本日の日本産和牛サーロイン A-5 (100g)

or
または
A-4 Japanese Wagyu Tenderloin (100g) of the day, surcharge THB 800
本日の日本産和牛テンダーロイン A-4 (100g)、追加料金800パーツにて承ります。
Sawahime ShinJinzake Sengen, Ginjo 90ml

MEAL CLOSER Garlic fried rice, miso soup, Japanese pickles
食事 ガーリック焼飯、味噌碗、香の物

DESSERT Chocolate lava cake, vanilla ice cream and banana flambe
デザート チョコレートラバケーキ、バニラアイスクリーム、バナナフランベ
Azumarikishi, Nigori Kassei Nama Genshu 60ml

Sake Pairing
THB 1,650++

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.
上記タイバーツ表示価格に別途サービスチャージ 10% と税金 7% が加算されます。