SHIKAKU

SHIKAKUのコース

大将おまかせ季節のフルコース
OMAKASE COURSE
13,000

季節の前菜三種盛り合わせ
Chef's Choice of Appetizers

刺身盛り合わせ
Assorted Sashimi Plate

白子の茶碗蒸し
Steamed Egg Custard with Shirako

海老と大葉の春巻き
Shrimp and Shiso Spring Roll

黒毛和牛の炭火焼
Kuroge Wagyu Beef

本日のお椀
Today's Owan

ずわい蟹と蟹味噌バターの土鍋ご飯
Clay Pot Rice with Snow Crab and Crab Miso Butter

鉄板どら焼き
Pancake Dorayaki

定番コース
STANDARD COURSE
10,000

季節の前菜二種盛り合わせ
Chef's Choice of Appetizers

炙り生タコと海ぶどうのカルパッチョ
Seared Octopus and Sea Grapes Carpaccio

雲仙ハムカツ
Fried Unzen Ham

牛ハラミ串
Beef Skirt Steak Skewer

銀鱈の西京焼き
Miso Marinated Silver Cod

本日のお椀
Today's Owan

鯛の土鍋ご飯
Clay Pot Rice with Sea Bream

鉄板どら焼き
Pancake Dorayaki

※お料理内容は食材の仕入れ具合により変更になる可能性がございます。※総額の税抜き金額に対して10%のサービス料を頂戴しています。