

お昼の会席

午前11時30分から午後2時まで

Last order at 14:00

お昼の会席

8,800 円

松の葉 ～料理長のご挨拶～ 前菜 お造り 強肴 焼物
炊き立て胎内産クラシックこしひかり 水菓子

OHIRU-KAISEKI 8,800yen per person

Japanese steamed egg pudding with *zuwai*-crab, Appetizer, Sashimi, Cooked food,
Grilled fish, Premium Niigata-rice, Miso-soup, Pickles, Dessert

紅雪蟹茶碗蒸・小菜・生魚片・燉菜・烤菜・砂鍋飯・味噌湯・鹹菜・水果

*ご注文は2名様より承ります。*表示の価格には消費税,サービス料が含まれております。
*Minimum two-person order, *Tax and service charge included.

雪室熟成和牛

サーロインステーキ会席

13,200 円

松の葉 ～料理長のご挨拶～ 前菜 お造り 焼物 強肴
雪室熟成和牛サーロインステーキ 炊き立て胎内産クラシックこしひかり 水菓子

Sirloin Steak-KAISEKI 13,200yen per person

Japanese steamed egg pudding with *zuwai*-crab, Appetizer, Sashimi, Grilled fish, Cooked food,
Snow aged WAGYU beef sirloin steak, Premium Niigata-rice, Miso-soup, Pickles, Dessert

紅雪蟹茶碗蒸・小菜・生魚片・烤菜・燉菜・雪室熟成和牛裡肌牛排・現煮的砂鍋飯、味噌湯、鹹菜、水果

*ご注文は2名様より承ります。*表示の価格には消費税,サービス料が含まれております。
*Minimum two-person order, *Tax and service charge included.

1



Yukimuro ～Snow Room～

After aging in the "Snow Room-Yukimuro", the high-quality ingredients that are produced become more delicious and tasteful.

An idea of new food born from ancient wisdom is presented.

雪室熟成和牛

雪国の知恵、雪室は、千五百トンの雪で貯蔵庫を覆うことにより、安定した温度と湿度を保ちます。これにより肉本来のまろやかな旨味や甘味を引き出します。