

すき焼

# 伊勢熊

SUKIYAKI  
ISEKUMA

## 前菜

前菜 5種盛り  
タラ白子の揚げ出し、姫サザエ旨煮、  
中トロのレアカツ、和牛の低温調理、  
聖護院蕪の膾  
前菜 5款  
鱈魚白子、汁煮蛸螺、吉列中拖羅、慢煮和牛、漬聖護院大根

## 刺身

金目鯛とホワイトアスパラガスのお造り  
金目鯛白蘆筍姿造

## 一品

和牛と北海道雲丹のお寿司  
北海道海膽和牛寿司

## 肉料理

松坂牛ステーキとフランス産トリュフ  
日本松坂牛配新鮮黒松露

## 汁物

和牛しゃぶしゃぶと和牛のコンソメ  
牛肉清湯涮和牛

## すき焼き

日本野菜、京都姫牛サーロイン、  
香川オリーブ牛サーロイン(雲丹巻き or フォアグラ巻き)  
日本野菜  
京都姫牛西冷片、香川橄欖和牛西冷片(選配海膽或鵝肝)

## ごはん

ズワイ蟹の釜雑炊  
松葉蟹肉雑炊

## 甘味

3種盛り  
瀬戸内檸檬のチーズケーキ、  
チョコレイト羊羹、季節のフルーツ  
瀬戸内檸檬芝士蛋糕、手工朱古力羊羹、时令水果

\$1580 (一人前)

## 前菜

前菜 3種盛り  
前菜 3款

## 汁物

本日の汁物  
本日湯品

## 一品

本日の一品料理  
本日一品料理

## 蒸し物

蒸し物  
蒸物

## すき焼き

和牛すき焼き(計2枚)  
和牛壽喜焼(和牛2款)

## 日本野菜

日本野菜  
日本野菜

## 飯物

昆布飯・玉子とじご飯  
究極蛋蓋飯

## 甘味

デザート  
甜品

\$1080 (一人前)