【ハラール認証】宮崎ハーブ牛コース

Halal Beef Course

30,000

本日のオードブル 北海道産帆立貝柱の鉄板焼

Appetizer-Teppanyaki Hokkaido scallops

ハラール認証黒毛和牛(A-4 ランク以上) 宮崎ハーブ牛 ロース肉 200g または フィレ肉 130g いずれかをお選びいただけます

Halal certified Mitazaki black beef Wagyu (A-4ranked or higher) ribloin 200g or tenderloin 130g

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

野菜サラダ 特製ドレッシングで(純米酢、ハラール醤油使用)

Vegetable salad served with homemade dressing (Pure rice vinegar, Halal soy sauce)

銀杏特製お好み焼き

Okonomiyaki ICHO style with Halal mayonneaise, organic sauce

味噌汁(ハラールあわせ味噌使用)

Miso soup with Halal miso)

銀杏特製ガーリックライス(ハラール醤油使用)

Garlic rice with special grade Halal soy sauce)

季節のフルーツ

Fruit in season





本コースの調理油は、こめ油を使用いたします。

We use rice bran oil for this course.

事前予約時のご用命により、ハラール用鉄板にて調理いたします。

We will prepare the dish on a dedicated iron plate only if notified in advance.



ご提供いたします料理は8品目のアレルゲン表示をしております。 その他、食物アレルギーをお持ちの方はお気軽にご相談ください。

We have a display item of 8 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut) in our menu. Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

- ●食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- ●表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.
- ●仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.