

那古亭の逸品とフォアグラ、活鮑と伊勢海老 厳選黒毛和牛のディナーコース	
那古亭の誉	
HOMARE	
¥34,000	ほまれ

那古亭のお愉しみ Amuse
那古亭の逸品 牛舌の鉄板焼き 山葵風味 Speciality Beef Tongue with “WASABI” Sauce
シェフズサラダ Chef's Salad
フォアグラのポワレ 本日のソースで Sauté of Foie Gras with Sauce of the Day
活鮑と伊勢海老の鉄板焼き Live Abalone and Live Lobster
焼き野菜ボックス Steak Vegetables Box
厳選黒毛和牛 (A5 ランク) フィレ 80g 又は サーロイン 100g Specially Selected Japanese Beef Steak Fillet 80g or Sirloin 100g
那古亭オリジナルガーリックライス 味噌椀 香の物 Garlic Fried Rice, Miso Soup and Pickles
デザートとフルーツ Dessert and Fruit
コーヒー 又は 紅茶 Coffee or Tea

フォアグラと活鮑、厳選黒毛和牛のディナーコース	
露 草	
TSUYUKUSA	
¥28,000	つゆくさ

キャビアスプーン Caviar
フォアグラのポワレ 本日のソースで Sauté of Foie Gras with Sauce of the day
シェフズサラダ Chef's Salad
活鮑の鉄板焼き Live Abalone
焼き野菜ボックス Steak Vegetables Box
厳選黒毛和牛 (A5 ランク) フィレ 120g 又は サーロイン 150g Specially Selected Japanese Beef Steak Fillet 120g or Sirloin 150g
那古亭オリジナルガーリックライス 味噌椀 香の物 Garlic Fried Rice, Miso Soup and Pickles
デザートとフルーツ Dessert and Fruit
コーヒー 又は 紅茶 Coffee or Tea

秋のおすすめ	
松阪牛～白露～	
Specially Dinner Course ～HAKURO～	
¥32,000	はくろ

那古亭のお愉しみ Amuse
ティエドにしたサーモンのマリネ キャビア添え 花とリーフ Marinated Warm Salmon with Caviar, Edible Flowers and leafygleens
茸のブルーテ フォアグラ 蕪焼き トリュフの香り Mushroom Velouté with Foie Gras, Rosted Turnip and Truffle Aroma
活伊勢海老の鉄板焼き Live Lobster
シェフズサラダ Chef's Salad
焼き野菜ボックス Steake Vegetables Box
厳選銘柄牛 松阪牛 (A5 ランク) フィレ 80g Specially Selected “MATSUZAKA” Beef (MIE Pref.)Filet 80g
那古亭オリジナルガーリックライス 味噌椀 香の物 又は オムライス 軽い和牛入りデミグラスソース Garlic Fried Rice, Miso Soup and Pickles or Omelette rice with Light Wagyu Demi-GlaceSause
デザートとフルーツ Dessert and Fruit
コーヒー 又は 紅茶 Coffee or Tea

那古亭のスペシャルティ 牛舌の鉄板焼きと魚介類と厳選黒毛和牛のディナーコース	
紺 碧	
KONPEKI	
¥25,000	こんぺき

那古亭のお愉しみ Amuse
那古亭の逸品 牛舌の鉄板焼き Speciality Beef Tongue
シェフズサラダ Chef's Salad
本日の魚介 2 種と活車海老 Live Prawn and 2 kind of Seafood of the Day
焼き野菜ボックス Steak Vegetables Box
厳選黒毛和牛 (A5 ランク) フィレ 100g 又はサーロイン 120 g Specially Selected Japanese Beef Steak Fillet 100g or Sirloin 120g
那古亭オリジナルガーリックライス 味噌椀 香の物 Garlic Fried Rice, Miso Soup and Pickles
デザートとフルーツ Dessert and Fruit
コーヒー 又は 紅茶 Coffee or Tea

料理長厳選スペシャルディナーコース	
黄 丹	
GUNI	
¥53,000	おうに

キャビアプレート Caviar Plate
フォアグラのポワレ トリュフの香りと共に Sauté of Foie Gras with Truffle
タラバガニの炙り焼き Seared King Crab
シェフズサラダ Chef's Salad
活車海老、活鮑、活伊勢海老の鉄板焼き Live Prawn and Live Abalone and Live Lobster
焼き野菜ボックス Steak Vegetables Box
本日の厳選銘柄牛 (A5 ランク) シャトーブリアン 80g Specially Selected Japanese Beef Steak Chateaubriand 80g
那古亭オリジナルガーリックライス 味噌椀 香の物 Garlic Fried Rice, Miso Soup and Pickles
マスクメロン “MUSKMELON”
コーヒー 又は 紅茶 Coffee or Tea

厳選黒毛和牛のディナーコース	
翡 翠	
HISUI	
¥20,000	ひすい

那古亭のお愉しみ Amuse
本日のオードブルプレート Appetizer of the Day
シェフズサラダ Chef's Salad
焼き野菜ボックス Steak Vegetables Box
厳選黒毛和牛 (A5 ランク) フィレ 150g 又は サーロイン 180g Specially Selected Japanese Beef Steak Fillet 150g or Sirloin180g
那古亭オリジナルガーリックライス 味噌椀 香の物 Garlic Fried Rice, Miso Soup and Pickles
デザートとフルーツ Dessert and Fruit
コーヒー 又は 紅茶 Coffee or Tea