

山茶花

SAZANKA
¥27,000

提供期間
12/26~30

一口のお愉しみ
(オプション +¥10,000 キャビア 1瓶)
Amuse

牛舌の鉄板焼き
Beef Tongue

シェフズサラダ
Chef's Salad

オマールテールと本日の魚介2種
Lobster Tail and 2 kind of Seafood of the Day

焼き野菜
Steak Vegetables

厳選黒毛和牛 (A5ランク) フィレ 100g 又は サーロイン 120g
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
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

寒椿

KANTSUBAKI
¥30,000

ワニスプーンキャビア
Caviar

オードブルプレート 那古亭スタイル
Appetizer Plate

シェフズサラダ
Chef's Salad

活鮑の鉄板焼
Live Abalone

焼き野菜
Steak Vegetables

厳選黒毛和牛 (A5ランク) フィレ 100g 又は サーロイン 120g
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
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

福寿草

FUKUJYUSO
¥35,000

一口のお愉しみ
Amuse

牛タンの鉄板焼き
Beef Tongue

フォアグラのポワレ
Sauté of Foie Gras

シェフズサラダ
Chef's Salad

活鮑 活伊勢海老
Live Abalone and Live Lobster

焼き野菜
Steak Vegetables

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
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

蓬萊

HORAI
¥50,000

キャビア 那古亭スタイル
Caviar

フォアグラのポワレ
Sauté of Foie Gras

生タラバガニ 炙り焼き
Seared King Crab

シェフズサラダ
Chef's Salad

活鮑と活伊勢海老の鉄板焼
Live Abalone and Live Lobster

焼き野菜
Steak Vegetables

厳選黒毛和牛 (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

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea



鐵板燒 那古亭

Teppan-Yaki Restaurant

NAKOTEI

年末年始 ディナーコース

Dinner Course

※コース料理はグループ毎に承ります。Course menu can be ordered by group. ※食材につきましては、当日の入荷状況により変更になる場合がございます。Please note that some of ingredients will be changed depending on availability on the day.

※食物アレルギーがございましたら、予め係員にお申し付けくださいませ。If you have any food allergies, please do not hesitate to let us know in advance.

※料金は、税金等を含む総額表示です。Our prices are shown in total which include tax and other fees.