

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 山葵風味

Speciality Beef Tongue with "WASABI" Sauce

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 活伊勢海老半身

Live Abalone and Half a Live Lobster

シェフズサラダ

Chef's Salad

季節の野菜

Seasonal 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

デザートと季節のフルーツ

Dessert and Seasonal Fruits

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

春のおすすめ

# 飛驒牛 ~佐保姫~

Specially Dinner Course ~ SAHOHIME ~  
¥36,000

さほひめ

キャビアで始まる那古亭のお愉しみ

Amuse with caviar

季節の魚と蛤のアクアパッツァ仕立て

Seasonal Fish and Clam Acqua Pazza

リドヴォ フォアグラ ジロール茸

Sweetbread and Foie Gras and Girolle

活鮑 木の芽味噌焼き

Live Abalone with Sansho Leaf Miso (Kinome Miso)

シェフズサラダ

Chef's Salad

季節の野菜

Seasonal Vegetable

厳選飛驒牛 (A5 ランク) フィレ 80g

Specially Selected "HIDA" Beef Steak (GIFU 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 那古亭グリーンカレー

Garlic Fried Rice, Miso Soup and Pickles or Green Curry

デザートと季節のフルーツ

Dessert and Seasonal Fruits

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

Caviar

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

生タラバガニの炙り焼き

Seared King Crab

活鮑 活伊勢海老半身

Live Abalone and Half a Live Lobster

シェフズサラダ

Chef's Salad

季節の野菜

Seasonal Vegetables

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

デザートと季節のフルーツ

Dessert and Seasonal Fruits

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

活鮑と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

那古亭の逸品 牛舌 山葵風味

Speciality Beef Tongue with "WASABI" Sauce

活車海老 2尾 活鮑

2 Live Prawns and Live Abalone

シェフズサラダ

Chef's Salad

季節の野菜

Seasonal 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

デザートと季節のフルーツ

Dessert and Seasonal Fruits

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

那古亭のスペシャルティ  
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

活車海老 1尾 本日の魚介 2種

Live Prawn and 2 kind of Seafood of the Day

シェフズサラダ

Chef's Salad

季節の野菜

Seasonal Vegetables

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

デザートと季節のフルーツ

Dessert and Seasonal Fruits

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

オードブルプレート

Appetizer

シェフズサラダ

Chef's Salad

季節の野菜

Seasonal Vegetables

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 Sirloin 180g

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

デザートと季節のフルーツ

Dessert and Seasonal Fruits

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。※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。※料金は、税金等を含む総額表示です。※コース料理はグループ毎に承ります。