

# RINDOU COURSE MENU

\*料金には税金とサービス料を含みます

## TSUBAKI

お1人様 ¥17,600 - per person

/

牛出汁

前菜 ~CHEF's DISH~

気仙沼産ふかひれと上海蟹みその煮込み

季節野菜のお料理2種  
~鉄板焼きスタイルで~

焼きしゃぶ・フォアグラソテー添え

くまもと黒毛和牛「和王」フィレ肉のステーキ

【5種の味を添えて】

天草の塩/山葵/ジャポネソース  
レッドフレック/ローストガーリック

お食事

・和王のガーリックライスと味噌汁  
・和王の肉茶漬け(+550円)

デザート

コーヒー

## ICHOU

お1人様 ¥20,900 - per person

/

牛出汁

前菜 ~CHEF's DISH~

気仙沼産ふかひれと上海蟹みその煮込み

季節野菜のお料理2種  
~鉄板焼きスタイルで~

活あわび

焼きしゃぶ・フォアグラソテー添え

くまもと黒毛和牛「和王」フィレ肉のステーキ

【5種の味を添えて】

天草の塩/山葵/ジャポネソース  
レッドフレック/ローストガーリック

お食事

・和王のガーリックライスと味噌汁  
・和王の肉茶漬け(+550円)

デザート

コーヒー

## RINDOU

お1人様 ¥26,400 - per person

/

牛出汁

前菜 ~CHEF's DISH~

気仙沼産ふかひれと上海蟹みその煮込み

季節野菜のお料理2種  
~鉄板焼きスタイルで~

活ロブスター

焼きしゃぶ・フォアグラソテー添え

くまもと黒毛和牛「和王」フィレ肉のステーキ

【5種の味を添えて】

天草の塩/山葵/ジャポネソース  
レッドフレック/ローストガーリック

お食事

・和王のガーリックライスと味噌汁  
・和王の肉茶漬け(+550円)

デザート

コーヒー

## KIWAMI

お1人様 ¥35,000 - per person

/

牛出汁

オマール海老のミ・キュイ キャビア添え

前菜 ~CHEF's DISH~

気仙沼産ふかひれと上海蟹みその煮込み

季節野菜のお料理2種  
~鉄板焼きスタイルで~

活ロブスター、活あわびの鉄板焼き  
りんどうSTYLE

焼きしゃぶ・フォアグラソテー添え

くまもと黒毛和牛「和王」フィレ肉のステーキ

【5種の味を添えて】

天草の塩/山葵/ジャポネソース  
レッドフレック/ローストガーリック

お食事

・和王のガーリックライスと味噌汁  
・和王の肉茶漬け(+550円)

デザート

コーヒー