

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
Beef broth

前菜 ~CHEF's DISH~
Appetizer

気仙沼産ふかひれと上海蟹みその煮込み
Simmered Shark Fin with Shanghai Crab Miso

季節野菜のお料理2種
~鉄板焼きスタイルで~
Two Types of Seasonal Vegetable Dishes
~Teppanyaki Style~

焼きしゃぶ・フォアグラソテー添え
Grilled Shabu-Shabu with Sauteed Foie Gras

くまもと黒毛和牛「和牛」フィレ肉のステーキ
Kumamoto Japanese Beef 'Wa-Oh' Filet Steak

【5種の味を添えて】
天草の塩/山葵/ジャポネソース
レッドフレーク/ローストガーリック
【Served with 5 Flavors】
Amakusa Salt/Wasabi/Japanese Sauce/
Red Flakes/Garlic Chips

お食事
meal

・和牛のガーリックライスと味噌汁
Garlic Rice with Wa-Oh Meat and Miso Soup

・和牛の肉茶漬け(+1,000円)
Chazuke with Wa-Oh Meat (+1,000yen)

デザート
Dessert

コーヒー
Coffee

※1名様より、1日前17時までのご予約とさせていただきます。

ICHOU

お1人様 ¥20,900 - per person

牛出汁
Beef broth

前菜 ~CHEF's DISH~
Appetizer

気仙沼産ふかひれと上海蟹みその煮込み
Simmered Shark Fin with Shanghai Crab Miso

季節野菜のお料理2種
~鉄板焼きスタイルで~
Two Types of Seasonal Vegetable Dishes
~Teppanyaki Style~

活あわび
Live abalone

焼きしゃぶ・フォアグラソテー添え
Grilled Shabu-Shabu with Sauteed Foie Gras

くまもと黒毛和牛「和牛」フィレ肉のステーキ
Kumamoto Japanese Beef 'Wa-Oh' Filet Steak

【5種の味を添えて】
天草の塩/山葵/ジャポネソース
レッドフレーク/ローストガーリック
【Served with 5 Flavors】
Amakusa Salt/Wasabi/Japanese Sauce/
Red Flakes/Garlic Chips

お食事
meal

・和牛のガーリックライスと味噌汁
Garlic Rice with Wa-Oh Meat and Miso Soup

・和牛の肉茶漬け(+1,000円)
Chazuke with Wa-Oh Meat (+1,000yen)

デザート
Dessert

コーヒー
Coffee

※1名様より、1日前17時までのご予約とさせていただきます。

RINDOU

お1人様 ¥26,400 - per person

牛出汁
Beef broth

前菜 ~CHEF's DISH~
Appetizer

気仙沼産ふかひれと上海蟹みその煮込み
Simmered Shark Fin with Shanghai Crab Miso

季節野菜のお料理2種
~鉄板焼きスタイルで~
Two Types of Seasonal Vegetable Dishes
~Teppanyaki Style~

活ロブスター
Live lobster

焼きしゃぶ・フォアグラソテー添え
Grilled Shabu-Shabu with Sauteed Foie Gras

くまもと黒毛和牛「和牛」フィレ肉のステーキ
Kumamoto Japanese Beef 'Wa-Oh' Filet Steak

【5種の味を添えて】
天草の塩/山葵/ジャポネソース
レッドフレーク/ローストガーリック
【Served with 5 Flavors】
Amakusa Salt/Wasabi/Japanese Sauce/
Red Flakes/Garlic Chips

お食事
meal

・和牛のガーリックライスと味噌汁
Garlic Rice with Wa-Oh Meat and Miso Soup

・和牛の肉茶漬け(+1,000円)
Chazuke with Wa-Oh Meat (+1,000yen)

デザート
Dessert

コーヒー
Coffee

※2名様より、1日前17時までのご予約とさせていただきます。

KIWAMI

お1人様 ¥35,000 - per person

牛出汁
Beef broth

オマール海老のミ・キュイ キャビア添え
Lobster mie cuit with Caviar

前菜 ~CHEF's DISH~
Appetizer

気仙沼産ふかひれと上海蟹みその煮込み
Simmered Shark Fin with Shanghai Crab Miso

季節野菜のお料理2種
~鉄板焼きスタイルで~
Two Types of Seasonal Vegetable Dishes
~Teppanyaki Style~

活ロブスター、活あわびの鉄板焼き
りんどうSTYLE
Grilled Live Lobster and Live Abalone, Teppanyaki-style
~Rindou Style~

焼きしゃぶ・フォアグラソテー添え
Grilled Shabu-Shabu with Sauteed Foie Gras

くまもと黒毛和牛「和牛」フィレ肉のステーキ
Kumamoto Japanese Beef 'Wa-Oh' Filet Steak

【5種の味を添えて】
天草の塩/山葵/ジャポネソース
レッドフレーク/ローストガーリック
【Served with 5 Flavors】
Amakusa Salt/Wasabi/Japanese Sauce/
Red Flakes/Garlic Chips

お食事
meal

・和牛のガーリックライスと味噌汁
Garlic Rice with Wa-Oh Meat and Miso Soup

・和牛の肉茶漬け(+1,000円)
Chazuke with Wa-Oh Meat (+1,000yen)

デザート
Dessert

コーヒー
Coffee

※2名様より、2日前17時までのご予約とさせていただきます。

鉄板懐石りんどう【アニバーサリーメニュー】

Rindo Anniversary Plan

特典

花束／グラススパークリングワイン
フランベサービス／デザートメッセージプレート

お1人様 ¥20,000 - per person

／

牛出汁
Beef broth

前菜～CHEF'S DISH～
Appetizer

気仙沼産ふかひれと上海蟹みその煮込み
Simmered Shark Fin with Shanghai Crab Miso

厳選焼き野菜盛り合わせ
～鉄板焼きスタイルで～
Assorted Grilled Vegetables, Teppanyaki Style

焼きしゃぶ・フォアグラソテー添え
Grilled Shabu-Shabu with Sauteed Foie Gras

くまもと黒毛和牛「和牛」フィレ肉のステーキ
Kumamoto Japanese Beef 'Wa-Oh' Filet Steak

【5種の味を添えて】

天草の塩/山葵/ジャポネソース
レッドフレーク/ローストガーリック

【Served with 5 Flavors】

Amakusa Salt/Wasabi/Japanese Sauce/
Red Flakes/Garlic Chips

お食事
meal

・和牛の肉茶漬け(+1,000円)
Chazuke with Wa-Oh Meat (+1,000yen)

デザート
Dessert

コーヒー
Coffee