

Dinner Menu
ディナー

男鹿ディナーコース

¥20,000

活帆立と男鹿野菜のカルパッチョ

ロメインレタスと秋田県産八幡平ポークの焼きシーザーサラダ

鮑またはオマール海老の鉄板焼き
秋田県産キノコ添え ハタハタのしょつつるクリームソース

男鹿産真鯛の鉄板焼き 男鹿の塩とからすみ

焼き野菜

秋田県産錦牛フィレ 100g またはサーロイン 120g
鉄板焼き 白神ニンニク

お食事

秋田名産いぶりがっこ入りガーリックライスまたは
男鹿産真鯛の茶漬け 香の物

デザート盛り合わせまたはフルーツ盛り合わせ

Dinner Menu
ディナー

特選 蓮ディナーコース

¥28,000

ズワイガニとアボカド キャビア添え

フォアグラの鉄板焼き マデラ酒ソース

活伊勢海老鉄板焼き アメリケーヌソース

男鹿産真鯛の鉄板焼き トリュフの香り

焼き野菜

秋田県産錦牛の鉄板焼き ファイル 100g またはサーロイン 120g

お食事

秋田名産いぶりがっこ入りガーリックライスまたは
男鹿産真鯛の茶漬け 香の物

デザート盛り合わせまたはフルーツ盛り合わせ