



RINDOU CHRISTMAS MENU



*料金には税金とサービス料を含みます

聖夜のプレミアム鉄板ディナー

Premium Dinner on Holy Night

2024.12.21~23&25

お1人様 ¥22,000 - per person



牛出汁
beef broth

アミューズブーシュ
Amuse-Bouche

オマール海老ミ・キュイ
Lobster mie cuit

気仙沼産ヨシキリザメのふかひれと上海蟹みその煮込み

Simmered Shark Fin with Shanghai Crab Miso

北海道産ホタテ貝柱のクリーミーソース
りんどうSTYLE
Creamy Sauce with Hokkaido Scallops, Rindou Style

厳選野菜の鉄板焼き
Assorted Grilled Vegetables, Teppanyaki Style

国産黒毛和牛の焼きしゃぶ、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「和王」フィレ肉のステーキ

Kumamoto Japanese Beef 'Wa-Oh' Filet Steak

和牛の肉茶漬け
Chazuke with Wa-Oh Meat

本日のスイーツ
Dessert

コーヒー
Coffee

※12月21、22、23、25日のみご予約可能です。
※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。

聖夜のプレミアム鉄板ディナー

Premium Dinner on Holy Night

2024.12.24 tue

お1人様 ¥26,000 - per person



牛出汁
beef broth

アミューズブーシュ
Amuse-Bouche

オマール海老ミ・キュイ
*with*キャビア添え
Lobster mie cuit

気仙沼産ヨシキリザメのふかひれと上海蟹みその煮込み

Simmered Shark Fin with Shanghai Crab Miso

北海道産ホタテ貝柱のクリーミーソース
りんどうSTYLE
Creamy Sauce with Hokkaido Scallops, Rindou Style

厳選野菜の鉄板焼き
Assorted Grilled Vegetables, Teppanyaki Style

国産黒毛和牛の焼きしゃぶ、^{*and*}フォアグラソテー添え

*with*トリュフ
Grilled Shabu-Shabu with Sauteed Foie Gras

くまもと黒毛和牛「和王」フィレ肉のステーキ

Kumamoto Japanese Beef 'Wa-Oh' Filet Steak

和牛の肉茶漬け
Chazuke with Wa-Oh Meat

本日のスイーツ
Dessert

コーヒー
Coffee

※12月24日のみご予約可能です。
※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。

