



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。

