

新潟雪むろ熟成焼肉 にく稻

コースのご案内

- ◆「彩」「雅」コースは当日14時迄
「輝」コースは前日22時迄

ご予約 050-3177-4629

ご注意

***席のみのご予約でコースご注文は
仕込み準備をしておりますので原則ご注文致しかねます。**
詳しくはスタッフにお問合せください。

- ◆コースでの事前ご予約はお席は2時間30分でございます。
席のみご予約は2時間となりますので、

コースでのご予約はごゆっくり
お食事をお楽いただけます。

是非、コースでのご予約をお待ちしております。

お勧めコース「雅」

¥13800(税・サ込)

*ある日のメニュー

*季節、仕入れにより内容変更
する場合がございます。



◆前菜四種盛り合わせ

◆和牛赤身肉とアオリイカの涼風ユッケ ～花穂紫蘇とキャビアの香り～

◆にく稲彩りサラダ

◆雪室芳醇和牛と牛タン盛り合わせ 特選生タン 特選和牛フィレ塩タレ 赤身ステーキ瞬間スモーク 山葵焼き

◆和牛赤身雲丹肉寿司

◆本日の雪室芳醇和牛 サーロイン焼きすき (w トリュフ&+1500円)

◆雪室芳醇和牛三種盛り合わせ 再仕込み醤油の合わせタレ 二種 無臭黒にんにく和牛上ハラミ

◆すだち香るへぎそば冷麺

◆季節のアイス

- ◆お誕生日、記念日利用のお客様
前日迄のご予約でデザートをお一人
+1,000円でプレート変更致します。
- ◆「彩」「雅」コースは当日17時迄、
「輝」コースは前日17時迄にご予約ください。

ご注意
*席のみのご予約でコースご注文は
仕込み準備をしておりますので
原則ご注文致しかねます。
詳しくはスタッフにお問合せください。

にく稲名物本物の肉寿司

- ・生赤身の肉寿司 660
- ・雲丹巻 1280
- ・溢れいくら巻 880

名物コース

「輝」

¥18000

*ある日のメニュー

*季節、仕入れにより内容変更
する場合がございます。

◆前菜五種盛り合わせ

◆和牛赤身肉とアオリイカの
涼風ユッケ
～花穂紫蘇とキャビアの香り～

◆にく稲彩りサラダ

◆特選とろたん 焼きしゃぶ

◆厚切り雪むろ芳醇和牛
塩三種盛り合わせ
特選シャトーブリアン

本日のおすすめ部位二種

◆和牛サーロインと生雲丹寿司
～キャビア添え～

◆本日の雪室芳醇和牛サーロイン
トリュフの焼きすき 新之助ごはん

◆雪むろ芳醇和牛希少部位
三種盛り合わせ
再仕込み醤油の合わせタレ 二種
無臭黒にんにくタレ

◆すだち香るへぎそば冷麺

◆本日のデザート

にく稲お試しコース

「彩」

¥10000

*ある日のメニュー

*季節、仕入れにより内容変更
する場合がございます。

◆前菜三種盛り合わせ

◆和牛赤身肉のユッケ

◆にく稲彩りサラダ

◆薄切りネギタン塩

◆塩肉盛り合わせ
雪むろ芳醇和牛希少部位 二種
赤身の山葵焼き

◆赤身肉寿司
(生雲丹巻き変更+900円)

◆本日の雪むろ芳醇和牛焼きすき
(トリュフと新之助一口ごはん
+1500円)

◆雪室芳醇和牛
三種盛り合わせ
再仕込み醤油の合わせタレ 二種
特性芳醇味噌タレ

◆すだち香るへぎそば冷麺

◆本日のデザート

*全てのコースご利用のお客様に
特別に雪室熟成コーヒー豆のコーヒーを
半額の300円
にてご提供致します。(Hot or Ice)