

# 新潟雪室熟成和牛 烧肉 「にく稲」

## 套餐介绍

- ◆「彩」和「雅」套餐：请于当日14:00前预订
- ◆「辉」套餐：请于前一日22:00前预订

预约电话：050-3177-4629

## 注意事项：

\* 仅预订座位的顾客，因未提前准备食材，原则上无法追加套餐点餐。

\* 套餐预约时，座位使用时间为2小时30分；

（彩套餐限时两小时。）

仅座位预约为2小时。建议选择套餐以便尽情享受美食。

# 雅 (Miyabi) 推荐套餐 — 每位 ¥14,800

(含税及服务费) 平衡红肉与雪花牛脂的经典推荐套餐

## ● 前菜四品拼盘

## ● 季节限定原创拌生

— 冬季：松露和牛瘦肉拌生

— 夏季：和牛瘦肉与鱿鱼拌生，配紫苏花与鱼子酱

## ● にく稻沙拉

## ● 雪室熟成和牛与牛舌拼盘

— 特选和牛菲力、生牛舌、山葵烤肉

## ● 牛肉寿司 (牛肉 × 牛肝菌 × 海胆)

## ● 当日精选品牌和牛西冷「松露寿喜烧」

配新潟“新之助”米饭

## ● 雪室熟成和牛三品拼盘

— 瘦肉 — 雪花肉 (再酿酱油调味)

— 横膈膜肉 (黑蒜酱汁)

## ● 酢橘香味荞麦冷面

## ● 当日甜点



# 彩(Irodori)标准套餐 — 每位 ¥10,000

(含税及服务费)初次体验雪室熟成和牛的理想选择

- 前菜三品拼盘
- 和牛瘦肉拌生 (Yukhoe)
- にく稻彩色沙拉
- 薄切葱盐牛舌
- 盐味精选雪室熟成和牛稀有部位三种 (含山葵烤瘦肉)
- 当日雪室熟成和牛「寿喜烧」  
(松露&新潟“新之助”米一口饭 (+1,500日元))
- 雪室熟成和牛三品拼盘
  - 二种再酿酱油调味
  - 一种特制芳醇味噌酱
- 酢橘香味荞麦冷面 (へぎそば)
- 当日甜点



(含税及服务费)最能展现雪室熟成和牛极致美味的奢华套餐

(含税及服务费)最能展现雪室熟成和牛极致美味的奢华套餐

## ● 季节限定原创拌生

### — 冬季：松露和牛瘦肉拌生

— 夏季：和牛瘦肉与鱿鱼拌生，配紫苏花与鱼子酱

● にく稻原创鱼子酱罐 (搭配烤肉享用)

### ● 特选厚切肥牛舌涮烧

### ● 雪室熟成和牛三品拼盘

### — 夏多布里昂与当日推荐部位二种

## ● 牛肉寿司 (牛肝菌×海胆)

● 当日精选品牌和牛西冷「松露寿喜烧」 配新潟“新之助”米饭

### ● 雪室熟成和牛三品拼盘（二次上菜）

## 一 再酿酱油调味 / 黑蒜酱汁

### ● 元祖焦香雪室熟成和牛釜饭（土锅饭）

## ● 当日甜点

