

新潟雪室熟成和牛 烧肉 「にく稻」

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用美食。

熟

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 稲沙拉

● 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)

● 酸橘香味荞麦冷面

● 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
 - 两种再酿酱油调味
 - 一种特制芳醇味噌酱
- 醋橘香味荞麦冷面 (へぎそば)
- 当日甜点



辉(Kagayaki)极致套餐 – 每位 ¥19,800

(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

● 前菜五品拼盘

● 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

● 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）

- 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

