

Dinner
夕食

鉄板焼
華山
KAZAN
TEPPAN-YAKI
鉄板焼
華山
KAZAN

17:30 ~ 20:30 【20:00 L.O】

火曜日・水曜日・木曜日定休
Closed on Tuesday, Wednesday, Thursday

ご予約は当日12時までの完全予約制でございます。

詳しくは、各店舗にお問い合わせ下さい。

夕食時のお席はご予約下さい

※当日のご予約はお受けかねる場合がございます。
Required to book a dinner seat in advance.

ホテル安比グランド 本館 2F

内線53

赤身と脂身のバランスが美しい短角牛、上質できめ細やかな霜降りで、肉質が抜群に良い前沢牛、“三大和牛”として称され、霜降りの肉質で脂分が豊富で、食べた時にとろけるようなまろやかさがある松阪牛や地元食材の魅力を堪能できます。



Grand Menu

御献立

旬の一品

本日の前菜盛り

八幡平マッシュルームのクリームスープ

三陸産旬魚あおさ餡かけ

旬野菜を自家製肉みそで

白樺樹液の氷出し玉露

※ステーキをお選び下さい※

特別栽培米「白金の雨」・味噌汁・香の物

※ガーリックライス + ¥847 (¥700)

三陸ばら海苔の味噌汁

ホテルパティシエ特製デザート

短角和牛 フィレ 80g
¥16,940 (¥14,000)



岩手前沢牛 フィレ 80g
¥18,150 (¥15,000)



表示金額は総額 (本体価格 + サービス料 10% + 消費税 10%) 及び本体価格を表示しております。
All prices of (round brackets) include 10% service fee and 10% tax.

※こちらのコースは2日前、17時までの完全予約制でございます※

岩手食材とジビエコース ¥15,730 (13,000)

鹿肉の田舎風パテ

鹿肉コロケタルタルソース

八幡平マッシュルームのクリームスープ

岩手三陸 ホタテと白身魚の鉄板焼き
岩海苔のソース

季節の焼き野菜 華山特製肉味噌添え

岩手三陸 大槌町産 鹿肉ロース肉の鉄板焼き
三陸野田塩・安比本流山葵・特製オニオンソース

雉蕎麦

ガーリックライス 鹿の大和煮添え
お新香

ホテルパティシエ特製デザート

板垣農場のお米「白金の雨」の玄米茶



表示金額は総額 (本体価格 + サービス料 10% + 消費税 10%) 及び本体価格を表示しております。

※調理の工程上、ご注文は1グループ、1コースとさせていただきますことご了承下さいませ。※先付、前菜は一例です。
その日の鮮食材により変更する場合がございます。

Please note that we can receive order 1 course for 1 group due to cooking process.
The menu of appetizer and starter are just an example. We might change the menu.