

Dinner
夕食

平日
17:30 ~ 21:00 [20:30 L.O]

土曜日・12/30~1/2.1/9.2/11

17:00-21:30 [L.O 21:00]

定休日：年末年始を除く火曜日・水曜日

鉄板焼
華山
KAZAN
TEPPAN-YAKI
鉄板焼
華山
KAZAN

利用日当日の正午までの
完全予約制

Please make a reservation.

ANAクラウンプラザリゾート安比高原 本館2F

内線 53

詳しくは、店舗にお問い合わせ下さいませ。

※12/30-1/2の期間、年末年始スペシャルメニューとなり、特別メニュー・価格での御提供となります。詳しくは、各店舗にお問い合わせ下さい。

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

前沢牛フィレステーキコース ¥21,780

MAESAWA FILLET BEEF COURSE

Small dish	旬の一品
Appetizer	本日の前菜盛り
Soup	スープ
Fish	魚料理
Grill vegetable	焼き野菜
Japanese tea	凌ぎ茶
Beef dish	前沢牛フィレ肉
Garlic rice	特別栽培米白金の雨のガーリックライス
Miso soup	味噌汁
Pickles	香の物
Dessert	本日のデザート

前沢牛フィレステーキと三陸産天然鮑のコース ¥30,492

MAESAWA FILLET BEEF COURSE

Small dish	旬の一品
Appetizer	本日の前菜盛り
Soup	スープ
SANRIKU abalone	三陸産鮑
Grill vegetable	焼き野菜
Japanese tea	凌ぎ茶
Beef dish	前沢牛フィレ肉
Garlic rice	特別栽培米白金の雨のガーリックライス
Miso soup	味噌汁
Pickles	香の物
Dessert	本日のデザート

※こちらのコースは2日前までの要予約でございます※

短角牛フィレステーキコース ¥21,780

TANKAKU FILLET BEEF COURSE

Small dish	旬の一品
Appetizer	本日の前菜盛り
Soup	スープ
Fish	魚料理
Grill vegetable	焼き野菜
Japanese tea	凌ぎ茶
Beef dish	短角牛フィレ肉
Garlic rice	特別栽培米白金の雨のガーリックライス
Miso soup	味噌汁
Pickles	香の物
Dessert	本日のデザート

短角牛フィレステーキと三陸産天然鮑のコース ¥30,492

TANKAKU FILLET BEEF & SANRIKU ABLONE COURSE

Small dish	旬の一品
Appetizer	本日の前菜盛り
Soup	スープ
SANRIKU abalone	三陸産天然鮑
Grill vegetable	焼き野菜
Japanese tea	凌ぎ茶
Beef dish	短角牛フィレ肉
Garlic rice	特別栽培米白金の雨のガーリックライス
Miso soup	味噌汁
Pickles	香の物
Dessert	本日のデザート

※こちらのコースは2日前までの要予約でございます※

その日の鮮食材により変更する場合がございます。
We might change the menu.