

鉄板会席

TEPPANYAKI

17:30 - 20:00
(Last Order)

鉄板会席は予約制でございます。
Reservations are required for teppanyaki dinner.

THE WESTIN
RUSUTSU
RESORT

The Westin Rusutsu Resort
133 Izumikawa Rusutsu-mura, Abuta-gun, Hokkaido 048-1711 Japan
TEL +81 136-46-2111

ウェスティン ルスツリゾート
〒048-1711 北海道虻田郡留寿都村泉川133 TEL 0136-46-2111

鉄板焼コース
りんどう

先附

きたあかりのピュレと甘海老のソテー
Sautéed Shrimp with Local Potato Purée

造里

牡丹海老 平目 北寄貝
"Botan" Shrimp, "Hokki" Clam and Flat Fish

サラダ

フルーツマトの軽いローストとグリーンサラダ バルサミコとヨーグルトソース
Lightly Roast Tomato and green salad with Balsamic and Yogurt Sauce

焼物

ずわい蟹と帆立貝のムニエル
Snow Crab and Scallop Meunière

噴火湾産春鱒のポワレ 甘海老ソース
Seasonally Local Ocean Trout Poelé with Shrimp and Cream Sauce

知床黒毛和牛サーロイン
"Shiretoko" Wagyu Beef Sirloin

食事

ガーリックライス 味噌汁 香の物
Garlic Rice served with "Miso" Soup and Japanese Pickles

甘味

鉄板焼シェフが作るバナナのタルト
Banana Tartlets made by "Teppanyaki" Chef

¥17,300

大人夕食券
+¥11,000 にてご利用頂けます

Redeem with Adult Dinner
Coupon plus¥11,000

鉄板焼コース
ななかまど

先附

スクランブルエッグと雲丹
Scrambled Eggs and Sea Urchin

造里

牡丹海老 平目 帆立貝 春鱒
Local Ocean Trout, "Botan" Shrimp, Scallop and Flat Fish

サラダ

フルーツマトの軽いローストとグリーンサラダ
バルサミコとヨーグルトソース"
Lightly Roast Tomato and green salad with
Balsamic and Yogurt Sauce

焼物

たらば蟹と蝦夷鮑のソテー
Sautéed King Crab and "Ezo" Abalone

きんきのポワレ 甘海老ソース
"Kinki" Red Snapper Poelé with Shrimp and Cream Sauce

知床黒毛和牛フィレ
"Shiretoko" Wagyu Beef Tenderloin

食事

ガーリックライス 味噌汁 香の物
Garlic Rice served with "Miso" Soup and Japanese Pickles

甘味

鉄板焼シェフが作るバナナのタルト
Banana Tartlets made by "Teppanyaki" Chef

¥25,500

大人夕食券
+¥19,200 にてご利用頂けます

Coupon plus¥19,200