

The WAGYU

日本ノ牛 和牛

Japanese Beef



季節ごとに会える食材
ブルーリリーの松茸と
最上級ステーキを存分に楽しむ

Ingredients encounter in each season
Enjoy the finest steak
with Blue Lily's special dishes

100,000.-

Please make a reservation at least 2 days in advance
前々日前までのご予約をお願いします。

先 前菜三種

Appetizer

湯 お好みのスープ

Soup (松茸、フカヒレ、すっぽん、薬膳、他)

揚 松茸一本

Deep-fry

炊 鮑上湯炊き

simmer

肴 キャビア

sides

逸 フカヒレ姿煮

Specialty

炒 伊勢海老ビスクチリソース

Stir-fry

口直 雲丹豆腐

Palate cleanser

牛ノ壺 最高級神戸ビーフ、銘柄和牛

Steak

食べ比べステーキ

牛ノ式 ペロリ牛 黒毛和牛と松茸

Grill

飯 トリュフのせ“いのちの壺”土鍋飯

Rice

又は 土鍋松茸ごはん

デザート 果実

Dessert



お客様が自由に選ぶ

お好みの食材、お好きな和牛ステーキを
お好きなだけお召し上がりいただけます

Freely selected by the customer, enjoy your
favorite ingredients and your favorite Wagyu steak
as much as you like

Please make a reservation at least 2 days in advance
前々日前までのご予約をお願いします。

ご用意食材

Branded Beef, Wagyu Beef,
Abalone, Soft-shelled Turtle,
Shrimp, Crab,
Shark Fin, Matsutake Mushroom,
Sweetfish, Conger Eel, Eel,
Truffles, Caviar,
Peking Duck, Dim Sum

銘柄牛、和牛
鮑、スッポン、蝦、蟹
フカヒレ、松茸
鮎、鱧、鰻
トリュフ、キャビア
北京ダック、点心など

前菜、スープ、お食事、デザートは
ご用意いたします

Appetizers, soups and meals will be provided



The WAGYU

日本ノ牛、和牛
Japanese Beef

Take
Bamboo

神戸ビーフ 日本の和牛ステーキ
松茸を楽しむ

Enjoyable course
Japanese Wagyu beef and specialties

50,000.-

※季節、仕入れ状況により料理内容が異なる場合があります

先 冷製フカヒレ赤玉
Appetizer

湯 松茸スープと点心
Soup

揚 松茸一本揚げ
キャビアと糯米
Deep-fry

八寸 海老タルタル、蟹、鰻煮凍り
Assorted dish

逸 鮑上湯炊き
Specialty

炒 伊勢海老ビスクチリソース
Stir-fry

口直 グラニテ
Palate cleanser

牛ノ壺 銘柄牛 神戸ビーフ、銘柄和牛
食べ比べステーキ
Steak

牛ノ式 松茸とペロリ牛 黒毛和牛
Grill

飯 トリュフのせ“いのちの壺”土鍋飯
又は 松茸ごはん
Rice

デザート 果実
Dessert



Ume
Plum

黒毛和牛ステーキ食べ比べ
松茸を楽しむ

Comparing the tastes of Kuroge Wagyu beef
Some of the meat grades and menus are different

30,000.-

20,000.-

※二万円は肉の等級や献立の一部が異なります

先 冷製フカヒレ赤玉
Appetizer

湯 松茸スープと点心
Soup

揚 松茸一本揚げ
Deep-fry

炊 牛肉と冬菇(どんこ椎茸) 紅焼煮
Simmered

海鮮 大海老ビスクチリソース
Seafood

口直 グラニテ
Palate cleanser

牛ノ壺 黒毛和牛食べ比べステーキ
Steak

牛ノ式 ペロリ牛 黒毛和牛と松茸
Grill

飯 “いのちの壺” 松茸土鍋飯
Rice

デザート 果実
Dessert