

楓

車海老、帆立貝、季節野菜の冷製茶碗蒸し
旨出汁のジュレ

舞鶴産 甘鯛の鱗焼
酢橘香る塩ポン酢

季節のフレッシュサラダ
青紫蘇ドレッシング

特選黒毛和牛
フィレステーキ 60g
又は
サーロインステーキ 80g
旬の焼野菜

ガーリックフライドライス
又は
炙り牛肉のひつまぶし
赤出汁 香の物

マンゴープリン
ホワイトチョコのソース掛け
季節のフルーツを添えて

¥15,000

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。

桐

季節前菜盛り合わせ
冬瓜そぼろ餡、もろこし播り流し、トマト豆腐

オコゼの香り焼
香味塩を飾って

蝦夷鮑の昆布蒸し
肝のソース

季節のフレッシュサラダ
玉葱ドレッシング

山形尾花沢牛 又は 神戸牛
フィレスステーキ 60g
又は
サーロインステーキ 80g
旬の焼野菜

ガーリックフライドライス
又は
炙り牛肉のひつまぶし
赤出汁 香の物

マンゴープリン
ホワイトチョコのソース掛け
季節のフルーツを添えて

¥25,000

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。

前菜		和牛	
季節の前菜盛り合わせ	¥2,500	神戸牛	
冬瓜そぼろ餡、もろこし播り流し、トマト豆腐		フィレ	100g ¥19,800
		ロース	100g ¥18,000
車海老と帆立貝、季節野菜の	¥2,000	特選黒毛和牛	
冷製茶碗蒸し 旨出汁のジュレ		フィレ	100g ¥14,500～
飛魚のオイルサーディン	¥1,500	サーロイン	100g ¥12,000～
オリーブ素麺とアゴだしで			
一品		黒毛和牛	
鮑（100g）の昆布蒸し	¥8,000	フィレ	100g ¥10,000
肝のソース		サーロイン	100g ¥9,000
山形尾花沢牛ロースのスライス	¥8,000	海鮮	
冷製サラダ仕立て 胡麻ドレッシング		活伊勢海老	300g ¥12,000
極上炙り和牛の含み煮（60g）	¥6,000	活オマール海老	500g ¥12,000
タスマニアマスタードを添えて		活鮑	200g ¥12,000
オコゼの香り焼	¥4,000	活車海老	2尾 ¥6,000
香味塩を飾って		帆立貝	2貫 ¥3,600
甘鯛の鱗焼	¥4,000		
酢橘香る塩ポン酢で		食事	
サラダ		ビーフガーリックフライドライス	¥2,500
季節のフレッシュサラダ	¥1,500	赤出汁 香の物	
青紫蘇ドレッシング 又は 玉葱ドレッシング		炙り牛肉のひつまぶし	¥2,500
野菜		赤出汁 香の物	
季節の蒸し野菜	¥3,000	デザート	
季節の焼き野菜	¥3,000	マンゴープリン	¥2,000
		ホワイトチョコのソース掛け	
		フルーツ盛り合わせ	¥1,500

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。
 当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。
 仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。