

楓

戻り鰹の炙りと菊菜の白和え
辛子味噌で

太刀魚の塩焼
焼き茄子のソース

季節のフレッシュサラダ
胡麻ドレッシング

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

ほうじ茶のブラマンジェ

¥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
南瓜の茶碗蒸し、秋刀魚有馬煮、湯葉豆腐と雲丹 ベっこう餡

鱧と茸 玉葱の卵とじ
山椒香る紙鍋仕立て

車海老と帆立真丈の蓮根挟み
菊花餡

季節のフレッシュサラダ
青紫蘇ドレッシング

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

ほうじ茶のブラマンジェ

¥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 | |
| 南京茶碗蒸し、秋刀魚有馬煮、 湯葉豆腐と雲丹 | | フィレ | 100g ¥19,800 |
| | | ロース | 100g ¥18,000 |
| 鱧の霜降りと焼き茄子 | ¥2,000 | 特選黒毛和牛 | |
| 吸い酢のジュレ | | フィレ | 100g ¥14,500～ |
| | | サーロイン | 100g ¥12,000～ |
| 戻り鰹の炙りと菊菜の白和え | ¥2,000 | 黒毛和牛 | |
| 辛子味噌で | | フィレ | 100g ¥10,000 |
| | | サーロイン | 100g ¥9,000 |
| 一品 | | | |
| 車海老と帆立真丈の蓮根挟み | ¥8,000 | 海鮮 | |
| 菊花餡 | | 活伊勢海老 | 300g ¥12,000 |
| 山形尾花沢牛ロースのスライス | ¥8,000 | 活オマール海老 | 500g ¥12,000 |
| 冷製サラダ仕立て 胡麻ドレッシング | | 活鮑 | 200g ¥12,000 |
| 極上炙り和牛の含み煮（50g） | ¥6,000 | 活車海老 | 2尾 ¥6,000 |
| タスマニアマスタードを添えて | | 帆立貝 | 2貫 ¥3,600 |
| 鱧と茸、玉葱の卵とじ | ¥4,000 | | |
| 山椒香る紙鍋仕立て | | 食事 | |
| 太刀魚の塩焼 | ¥4,000 | ビーフガーリックフライドライス | ¥2,500 |
| 焼き茄子のソース | | 赤出汁 香の物 | |
| サラダ | | 炙り牛肉のひつまぶし | ¥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 | | デザート | |
| 又は | | ほうじ茶のブラマンジェ | ¥2,000 |
| 胡麻ドレッシング | | フルーツ盛り合わせ | ¥1,500 |
| 野菜 | | | |
| 季節の蒸し野菜 | ¥3,000 | | |
| 季節の焼き野菜 | ¥3,000 | | |

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。