

## 瑠璃

飛魚のオイルサーディン オリーブ素麺とアゴ出汁で

季節野菜の冷製茶碗蒸し 旨出汁ジュレ

季節のフレッシュサラダ 青紫蘇ドレッシング

黒毛和牛

フィレ 50g 又は ロース 60g

旬の焼野菜

白御飯

赤出汁 香の物

フルーツの盛り合わせ

¥4,800

## 翡翠

冬瓜そぼろ餡 もろこし播り流し トマト豆腐

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 玉葱ドレッシング

黒毛和牛

フィレ 60g 又は ロース 80g

旬の焼野菜

白御飯 又はガーリックフライドライス

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

¥8,000

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。

# 珊瑚

車海老と帆立貝 季節野菜の冷製茶碗蒸し  
旨出汁のジュレ

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  
フィレ 80 g  
又は  
ロース 100 g  
旬の焼野菜

白御飯  
又は  
ガーリックフライドライス  
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

¥10,000

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。

<b>前菜</b>		<b>和牛</b>	
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		黒毛和牛	
<b>一品</b>		フィレ	100g ¥10,000
鮑（100g）の昆布蒸し	¥8,000	サーロイン	100g ¥9,000
肝のソース		<b>海鮮</b>	
山形尾花沢牛ロースのスライス	¥8,000	活伊勢海老	300g ¥12,000
冷製サラダ仕立て 胡麻ドレッシング		活オマール海老	500g ¥12,000
極上炙り和牛の含み煮（60g）	¥6,000	活鮑	200g ¥12,000
タスマニアマスタードを添えて		活車海老	2尾 ¥6,000
オコゼの香り焼	¥4,000	帆立貝	2貫 ¥3,600
香味塩を飾って		<b>食事</b>	
甘鯛の鱗焼	¥4,000	ビーフガーリックフライドライス	¥2,500
酢橘香る塩ポン酢で		赤出汁 香の物	
<b>サラダ</b>		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 又は 玉葱ドレッシング		<b>デザート</b>	
<b>野菜</b>		マンゴープリン	¥2,000
季節の蒸し野菜	¥3,000	ホワイトチョコのソース掛け	
季節の焼き野菜	¥3,000	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。